Manual de Instrucciones	ES
Mode d'Emploi	FR
Manual de Instruções	PT

MWL 20 BIT





Cód.: 1831232

Estimado Cliente:

Antes de continuar, queremos agradecerle su preferencia por nuestro producto. Estamos seguros de que este horno microondas, moderno, funcional y práctico, fabricado con materiales de primera calidad, va a satisfacer sus expectativas.

Solicitamos una lectura atenta de las instrucciones que constan en este libro, ya que le permitirán obtener un mejor resultado en la utilización de su horno microondas.

CONSERVE LA DOCUMENTACIÓN DE ESTE PRODUCTO PARA FUTURAS CONSULTAS.

ATENCIÓN

Para beneficiarse de nuestra garantía, es imprescindible enviar el "Certificado de Garantía" y, cuando solicite Asistencia Técnica, presentar la factura de compra del horno Microondas con la fecha y el sello del establecimiento vendedor.

Sin este requisito, la garantía no tendrá validez.

Tenga el manual de instrucciones siempre a mano. Si cede el aparato a terceros, ¡entrégueles también el manual correspondiente!

Indicaciones sobre protección medioambiental

Eliminación del embalaje 

El embalaje está marcado con el Punto Verde. Para eliminar todos los materiales de embalaje, como el cartón, poliuretano y las películas, utilice contenedores adecuados. Así se garantiza la reutilización de los materiales de embalaje.



Eliminación de aparatos fuera de uso

En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

Antes de eliminar su aparato, inutilícelo. Tire el cable de alimentación, córtelo y elimínelo.

Índice

Indicaciones de seguridad



- **¡Atención!** Para evitar cualquier tipo de llama, utilice el microondas solamente bajo vigilancia. Los niveles de potencia muy elevados o tiempos de cocción muy largos pueden calentar excesivamente el alimento y provocar incendios.
- Si observa humo o fuego, mantenga la puerta cerrada, para apagar las llamas. Desconecte el aparato y el enchufe de la toma.
- **¡Atención!** Los niños sólo pueden utilizar el aparato bajo vigilancia, o en el caso de que se les haya dado instrucciones, para que puedan utilizar el aparato con seguridad e identificar los peligros en caso de mala utilización.
- **¡Atención!** Durante el funcionamiento del grill hay que tener bastante cuidado. Mantenga a los niños alejados!
- Nuestros aparatos cumplen las correspondientes disposiciones y normas sobre equipos técnicos. Sin embargo, no cubren todos los posibles riesgos de accidente.
- Cuando utilice materiales inflamables, como plásticos o recipientes de papel, para calentar o cocinar alimentos, hay que vigilar constantemente el proceso de cocción, debido al riesgo de incendio.
- Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados para ello. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El cable de alimentación no puede entrar en contacto con humedad, objetos con aristas vivas o con el aparato cuando está caliente.
- Al conectar aparatos eléctricos cerca del microondas, asegúrese de que los cables de alimentación no entran en contacto con el microondas cuando está caliente, ni quedan pillados con la puerta del mismo, para evitar daños y peligros.
- Preste atención a los fallos de funcionamiento. El aparato no se puede utilizar si
  - la puerta no cierra correctamente;
  - las bisagras de la puerta están dañadas;
  - las superficies de contacto entre la puerta y el frontal están dañadas;
  - el cristal de la ventana está dañado;
  - hay frecuentemente arco eléctrico en el interior, sin que haya presencia de ningún objeto de metal.
- Los orificios de ventilación no pueden estar tapados.

Limpieza/mantenimiento:

- Antes de efectuar trabajos de mantenimiento y de limpieza, retire el enchufe de la toma.
- Por favor, tenga en cuenta las indicaciones relativas a la limpieza que constan en el apartado “Limpieza y cuidados a tener en cuenta”.
- Las superficies de contacto (el frontal de la cavidad y la parte interior de la puerta) tienen que mantenerse limpias, para garantizar un funcionamiento correcto. Limpie las superficies de contacto con un detergente neutro y un paño de limpieza que no raye ni provoque ningún tipo de fricción.
- **Atención:** Nunca utilice el aparato si las superficies de contacto están dañadas. Vuelva a utilizar el aparato sólo si ha sido reparado por un técnico del Servicio de Asistencia Técnica.

Indicaciones de seguridad

Procediendo según las indicaciones siguientes evita daños al aparato:

- No coloque el aparato en marcha sin el soporte rotativo y el respectivo plato.
- No encienda el aparato en vacío. Puede provocar sobrecarga, en el caso de que no haya alimentos en su interior.
- Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- No guarde ningún objeto inflamable en el interior del horno, pues puede arder si lo conecta.
- Los huevos con cáscara y los huevos cocidos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explosionar.
- No caliente alcohol puro o bebidas alcohólicas en el microondas.
- EXISTE PELIGRO DE INCENDIO.
- Atención: no caliente líquidos u otros alimentos en recipientes cerrados, pues estos podrán explosionar fácilmente.

¡Cuidado al calentar líquidos!

- Cuando se calientan líquidos (agua, café, té, leche, etc.), pueden alcanzar casi un punto de ebullición dentro del aparato y si son retirados repentinamente, pueden proyectarse hacia fuera del recipiente. ¡Puede causar lesiones y quemaduras!
- Para evitar este tipo de situaciones, cuando caliente líquidos, coloque una cuchara de plástico o una varilla de cristal en el recipiente.

¡Cuidado!

- Cuando caliente **pequeñas cantidades de alimentos** es muy importante no seleccionar períodos de tiempo largos, ni niveles de potencia demasiado elevados, para evitar que los alimentos se calienten demasiado o puedan arder. Por ejemplo, el pan puede arder al cabo de 3 minutos si está seleccionada una potencia demasiado alta.
- Para tostar, utilice solamente la función grill y vigile siempre el horno. Si utiliza la función combinado (microondas con grill) para tostar, el pan se incendia en muy poco tiempo.
- Caliente el **alimento para bebé** siempre en frascos o botellas sin tapa ni tetina. Después de haber calentado el alimento, mueva o agite bien para que el calor se distribuya de modo uniforme. Compruebe la temperatura del alimento antes de dárselo al niño. ¡**Peligro de quemaduras!**

En caso de reparación:

- **¡Atención – Microondas! La protección exterior no se debe retirar.** Cualquier reparación o mantenimiento efectuado por personas no autorizadas por el fabricante es peligrosa.
- **Atención:** La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.
- Si el cable de alimentación está dañado, solamente el Servicio de Asistencia Técnica puede proceder a la sustitución del mismo por uno que tenga las mismas características, para evitar daños.
- Las reparaciones y el mantenimiento, especialmente de las piezas bajo tensión, sólo pueden ser efectuadas por técnicos autorizados por el fabricante.

Instrucciones de instalación

Con la ayuda del botón de apertura, abra la puerta y retire todo el material de embalaje. A continuación, limpie el interior y los accesorios con un paño húmedo y séquelos. No utilice productos abrasivos ni con olores intensos.

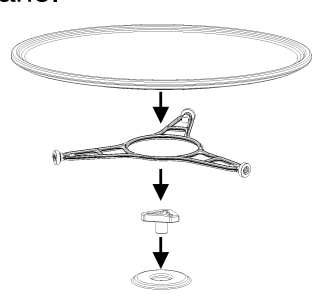
Asegúrese del buen estado de las siguientes partes:

- Puerta y bisagras
- Frontal del microondas
- Superficies interiores y exteriores del aparato

NO UTILICE EL APARATO si observa algún tipo de defecto en las partes anteriormente referidas. Si fuera el caso, contacte con el Servicio de Asistencia Técnica.

Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

Encaje el soporte del plato rotativo en el centro de la cavidad del microondas y sobreponga el plato rotativo hasta que encaje. Siempre que haga uso del microondas, es necesario que tanto el plato rotativo como su respectivo soporte estén en el interior y correctamente colocados. El plato rotativo gira tanto en el sentido de las agujas del reloj como en el sentido contrario.



¡Atención! El exterior del microondas puede estar envuelto por una película de protección. Antes de la primera puesta en marcha, retire esta película cuidadosamente, empezando por la parte inferior.

Para **garantizar una buena ventilación del aparato, instale el microondas en un mueble de cocina con una apertura en la parte superior (ver las hojas adjuntas).**

Atención: tras la colocación del microondas, hay que garantizar el acceso al enchufe.

Durante la instalación, asegúrese de que el cable de alimentación no entra en contacto con la parte trasera del aparato, pues las elevadas temperaturas pueden dañar el cable.

Si instala un microondas y un horno en columna, no puede colocar el microondas debajo del horno, debido a la formación de condensación.

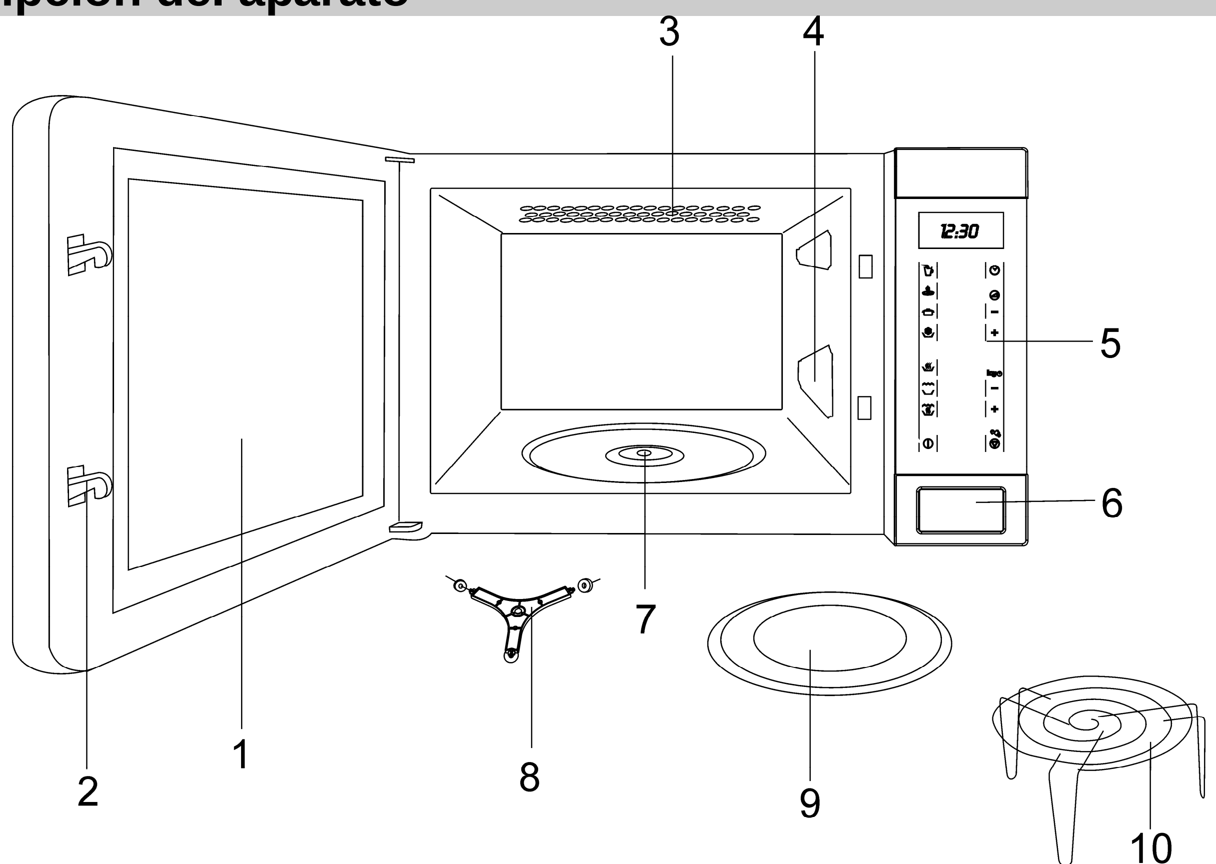
El aparato no debe colocarse cerca de elementos de calor, radios y televisores.

El aparato está equipado con un cable de alimentación y un enchufe para corriente monofásica.

ATENCIÓN: El MICROONDAS SÓLO PUEDE CONECTARSE A TOMAS CON CONEXIÓN A TIERRA.

En caso de fallo, el fabricante y los vendedores no asumen ninguna responsabilidad si se comprueba que no se han observado las instrucciones de instalación.

Descripción del aparato



1. Cristal de la puerta

2. Lengüeta

3. Grill de cuarzo

4. Tapas de mica

5. Panel de mandos

6. Botón de apertura

7. Encaje del soporte rotativo

8. Soporte rotativo

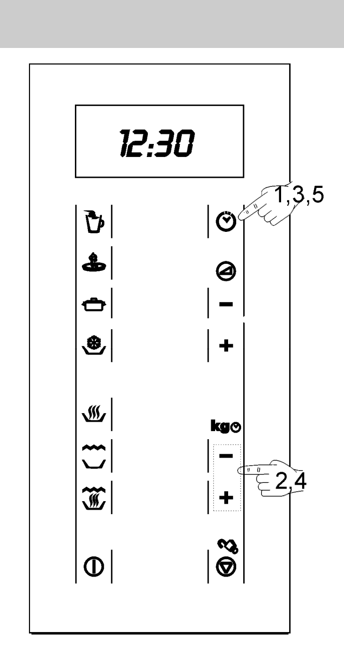
9. Plato rotativo

10. Rejilla

Ajuste del reloj

1. Presione la tecla del **RELOJ** hasta que los números empiecen a parpadear.
2. Con la ayuda de las teclas “**–**“ y “**+**“ ajuste la hora.
3. Presione de nuevo la tecla del **RELOJ** para ajustar los minutos.
4. Con la ayuda de las teclas “**–**“ y “**+**“ ajuste los minutos.
5. Para terminar, presione de nuevo la tecla del **RELOJ**.

NOTA IMPORTANTE: Para ocultar el reloj, presione brevemente la tecla del RELOJ. Para volver a mostrar-lo repita este procedimiento.



Las ventajas del horno microondas

En el fogón convencional, el calor radiado por las resistencias o quemadores de gas penetra lentamente en los alimentos de fuera a dentro. Existe, por ello, una gran pérdida de energía en el calentamiento del aire, los componentes del horno y los recipientes.

En el microondas, el calor es generado por los propios alimentos, es decir, el calor pasa del interior hacia el exterior. No existe ninguna pérdida de calor al aire, las paredes de la cavidad y los recipientes (en el caso de que sean adecuados para hornos microondas), o sea, solamente se calienta el alimento.

En resumen, los hornos Microondas presentan las siguientes ventajas:

1. Ahorro de tiempo de cocción; en general, reducción de 3/4 del tiempo en relación a la cocción convencional.
2. Descongelación ultrarrápida de alimentos, reduciendo el peligro de desarrollo de bacterias.
3. Ahorro de energía.
4. Conservación del valor nutritivo de los alimentos debido a la reducción del tiempo de cocción.
5. Fácil limpieza.

Modo de funcionamiento del horno microondas

En el horno Microondas existe una válvula de alta tensión, llamada Magnetrón, que convierte la energía eléctrica en energía de Microondas. Estas ondas electromagnéticas son canalizadas hacia el interior del horno a través de una guía de ondas y son distribuidas por un dispersor metálico o a través de un plato rotativo.

Dentro del horno, las Microondas se propagan en todos los sentidos y son reflejadas por las paredes metálicas, penetrando uniformemente en los alimentos.

Por qué se calientan los alimentos

La mayor parte de los alimentos contienen agua, cuyas moléculas vibran por acción de las Microondas.

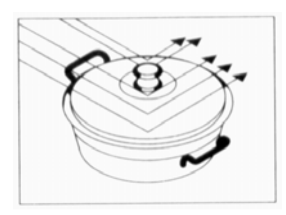
La fricción entre moléculas origina calor que eleva la temperatura de los alimentos, descongelándolos, cocinándolos o manteniéndolos calientes.

Como se forma el calor en el interior de los alimentos:

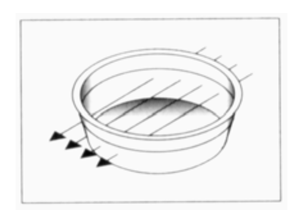
- estos pueden ser cocinados sin o con pocos líquidos o grasas;
- descongelar, calentar o cocinar en el horno microondas es más rápido que en un horno convencional;
- se conservan las vitaminas, los minerales y las sustancias nutritivas;
- no se alteran el color natural ni el aroma.

Las Microondas pasan a través de la porcelana, cristal, cartón o plástico, pero no atraviesan el metal. Por ese motivo, no utilice en el horno de microondas recipientes metálicos o recipientes que tengan partes metálicas.

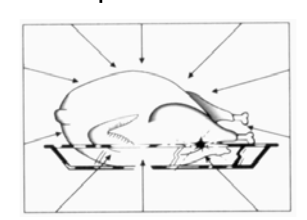
Las microondas son reflejadas por el metal...



... atraviesan el cristal y a porcelana...



... y son absorbidas por los alimentos.

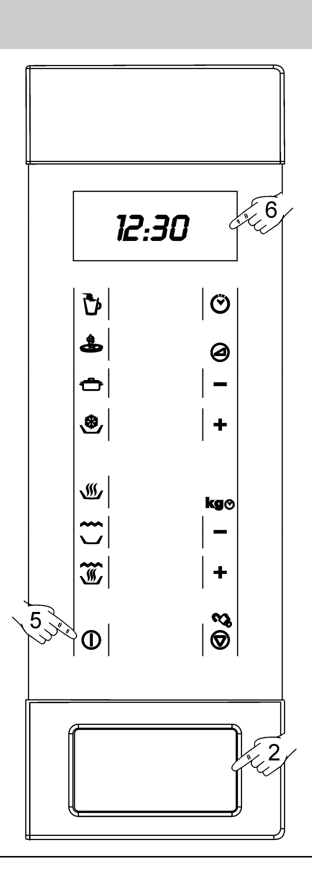


Instrucciones de utilización

¡Atención! Nunca utilice el microondas en vacío, o sea, sin alimentos.

Para operar el microondas, proceda del siguiente modo:

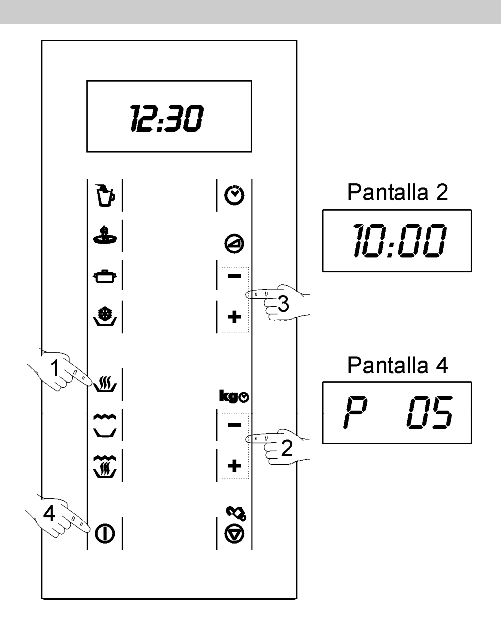
1. Conecte el aparato a una toma adecuada (ver las indicaciones en la última página).
2. Para abrir la puerta, presione el **botón de apertura**. La iluminación interior del microondas se enciende.
3. Coloque el recipiente con el alimento sobre el plato o sobre a rejilla.
4. Seleccione la función y el tiempo de cocción deseado, según lo descrito en los apartados siguientes.
5. Cierre la puerta y presione la tecla **START**.
6. El microondas empieza a funcionar. En la pantalla aparece indicado el tiempo de funcionamiento que falta.



NOTA IMPORTANTE
Las teclas del panel se iluminan para ayudar a la programación del microondas. En cualquier momento de la programación estarán iluminadas en **rojo solamente** las teclas que pueden ser activadas. Cuando se selecciona una función, la tecla correspondiente pasará a iluminarse en **verde**.

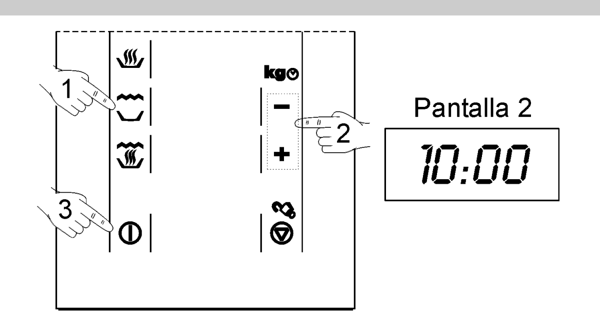
Función: Microondas

1. Presione la tecla **MICROONDAS**. La tecla de función se ilumina en verde. Permanece iluminada durante el tiempo de cocción.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento (p. ej., 10 minutos) con la ayuda de las teclas “**-**“ y “**+**”.
3. Para cambiar la potencia del microondas presione las teclas “ **–** “ y “ **+** “. Si no presiona las teclas, el aparato funciona a máxima potencia. En la pantalla aparece indicado el nivel de potencia seleccionado (P 01 - P 05). Ver el apartado “Características técnicas".
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza funcionar.



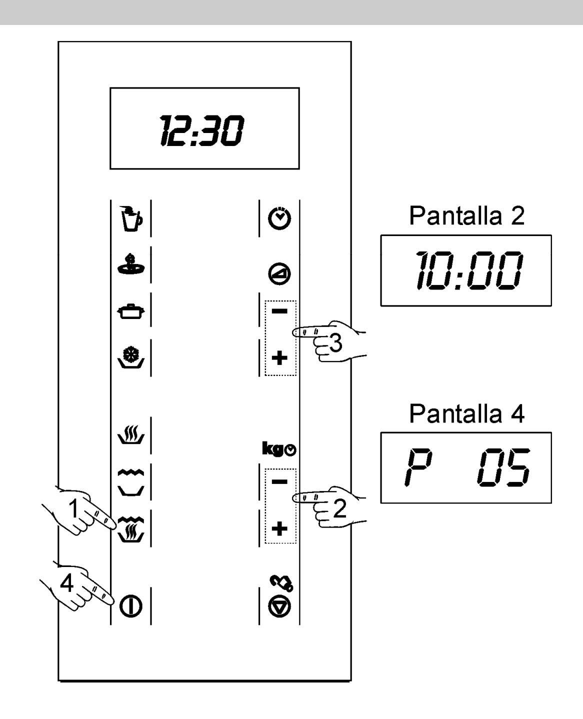
Función: Grill

1. . Presione la tecla **GRILL**. La tecla de función se ilumina en verde.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento (por ejemplo 10 minutos) con la ayuda de las teclas “**-**“ y “**+**”.
3. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.



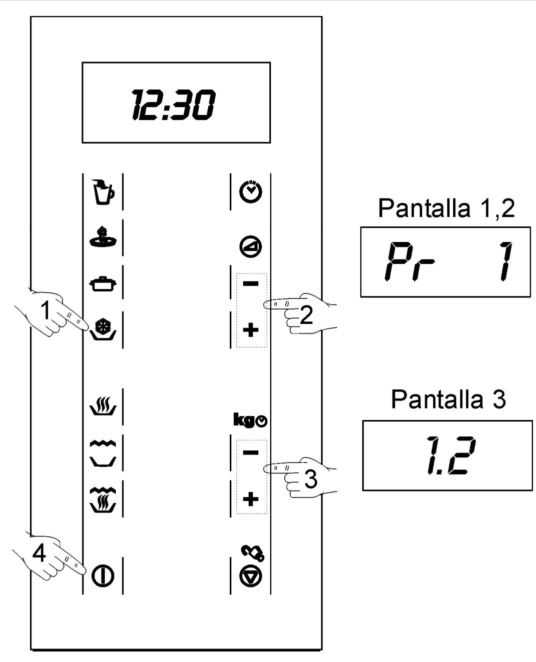
Función: Microondas + Grill

11. Presione la tecla **MICROONDAS + GRILL**. La tecla de función se ilumina en verde.
2. Introduzca el tiempo de funcionamiento deseado (por ejemplo 10 minutos) con la ayuda de las teclas “**-**“ y “**+**”.
3. Para cambiar a potencia del microondas presione las teclas “ **–** “ y “**+**“. Si no presiona las teclas, el aparato trabaja a máxima potencia. En la pantalla aparece indicado el nivel de potencia seleccionado (P 01 - P 05). Ver el apartado “Características técnicas".
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.



Función: Descongelación por peso (automático)

1. Presione la tecla **DESCONGELACIÓN**. La tecla de función se ilumina en verde.
2. Con la ayuda de los botones “ **–** “ y “**+**” indique el tipo de alimento (ver la lista de abajo). Si no indica ninguno, el aparato funciona con el programa por defecto 1 (carne).
3. Indique el peso del alimento (por ejemplo 1,2 kg) con la ayuda de las teclas “**-**“ y “**+**”.
4. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
5. Cuando el horno se pare y empiece a sonar, mueva o de la vuelta a los alimentos. Para continuar el proceso de descongelación, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**.



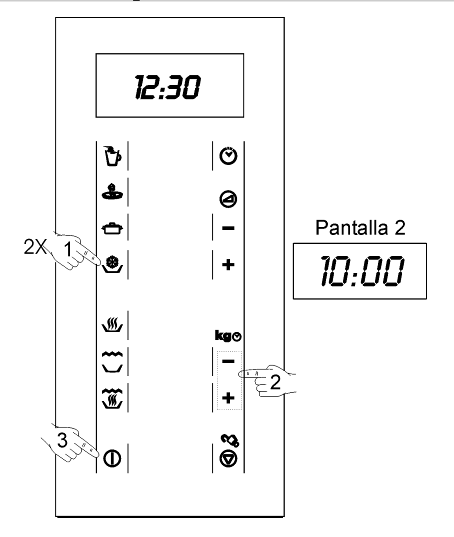
Función: Descongelación por peso (automático)

La tabla siguiente presenta los programas de la función descongelación por peso, con indicación de los rangos de peso, tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso	Tiempo	Tiempo de reposo
Pr 1	Carne	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Aves	0,1 – 1,5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Pescado	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Fruta	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Pan	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

Función: Descongelación por tiempo (manual)

1. Presione 2 veces la tecla **DESCONGELAR**. La tecla de función se ilumina en verde.
2. Indique el tiempo de descongelación (por ejemplo 10 min.) con la ayuda de las teclas “**-**“ y “**+**”.
3. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
4. Cuando el horno se pare y empiece a sonar, mueva o de la vuelta a los alimentos. Para continuar el proceso de descongelación, cierre la puerta del microondas y presione la tecla **START**.



Funciones especiales

Función especial: LÍQUIDOS/PATATAS

1. Presione la tecla de la **función especial 1**, hasta que aparezca la opción deseada, de acuerdo con la tabla siguiente. En la pantalla aparece indicada la función especial (A1.1 – A1.6) seleccionada de acuerdo con la tabla.

Opción	Botón	Presionar	Pantalla	Preparación
1 taza		1x	A 1.1	Coloque el líquido en un recipiente y póngalo sobre la bandeja en el microondas.
2 tazas		2x	A 1.2	
3 tazas		3x	A 1.3	
250g patatas		4x	A 1.4	Coloque las patatas en un recipiente, añada 1 a 2 cucharas de sopa de agua, tape y póngalo sobre la bandeja en el microondas.
500g patatas		5x	A 1.5	
1000g patatas		6x	A 1.6	

2. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.

Función especial: GRATINAR

1. Presione la tecla de la **función especial 2**, hasta que aparezca la opción deseada, de acuerdo con la tabla siguiente. En la pantalla aparece indicada la función especial (A2.1 – A2.2) seleccionada de acuerdo con la tabla.

Opción	Botón	Presionar	Pantalla	Preparación
Gratinado de patatas		1x	A 2.1	Gratinado de 1000 g. de patatas crudas. Eche el alimento en un recipiente (diámetro aprox. 25-26 cm) y póngalo sobre la bandeja en el microondas.
Gratinado de pasta		2x	A 2.2	Gratinado de 250 g. de pasta. Coloque el alimento en un recipiente (diámetro aprox. 25-26 cm, altura aprox. 10 cm), tape y póngalo sobre la bandeja en el microondas.

2. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.

Función especial: DESCONGELAR & CALENTAR

1. Presione la tecla de la **función especial 3**, hasta que aparezca la opción deseada, de acuerdo con la tabla siguiente. En la pantalla aparece indicada la función especial (A3.1 – A3.2) seleccionada de acuerdo con la tabla.

Opción	Botón	Presionar	Pantalla	Preparación
Alimentos precocinados (1 porción 350-400g)		1x	A 3.1	Retire la tapa del envase y coloque el contenido (p. ej., canelones, macarrones, gnocchi) en un plato o en envase directamente sobre la bandeja en el microondas y tape.
Hortalizas (aprox. 900-1000 g)		2x	A 3.2	Coloque las hortalizas en un recipiente, tape y coloque sobre el plato rotativo.

2. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.

Durante el funcionamiento...

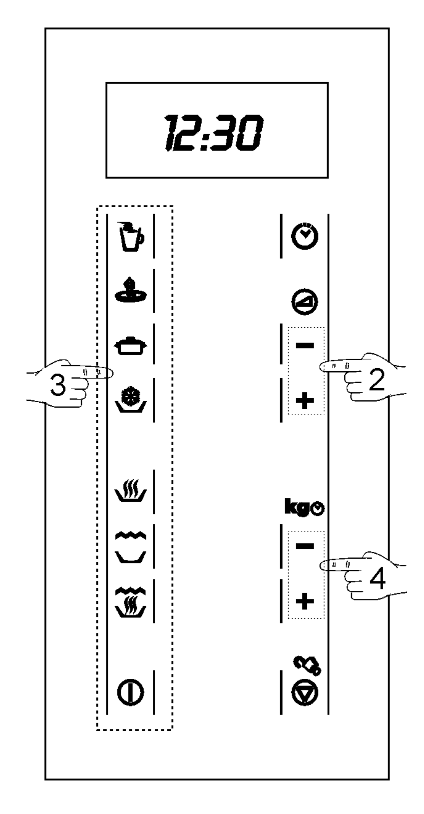
Durante el proceso de cocción, puede abrir la puerta en cualquier momento, así:

- LA PRODUCCIÓN DE MICROONDAS SE INTERRUMPE INMEDIATAMENTE.
- El grill se desactiva permaneciendo a una temperatura elevada.
- El temporizador se detiene y la pantalla pasa a indicar el tiempo de funcionamiento que falta.

Si lo desea, puede:

1. Dar la vuelta o mover los alimentos, para obtener una cocción uniforme.
2. Cambiar la potencia del microondas, con la ayuda de los botones "**-**" o "**+**".
3. Seleccionar otra función, con la ayuda de las teclas de función.
4. Ajustar el tiempo de funcionamiento que falta, presionando las teclas "**-**" o "**+**".

Cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **START**. De este modo, el aparato estará de nuevo en marcha.



Interrupción de la función

Para interrumpir el programa, presione la tecla **STOP** o abra la puerta del aparato.

Si desea cancelar el proceso de cocción, cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **STOP**. A continuación, se emite una señal acústica y en la pantalla aparece indicada la hora.

Fin del programa

Una vez finalizado el programa, se emite 3 veces una señal acústica y en la pantalla aparece indicado **"End"**. Las señales acústicas se repiten cada 30 segundos, hasta que se abra la puerta o se presione la tecla **"STOP"**.

Ahorro de energía

Este microondas está equipado con un sistema de ahorro de energía especial, que se activa automáticamente tras 10 minutos de inactividad.

En el modo de ahorro de energía, todas las teclas están apagadas y la **Pantalla** presenta solamente el reloj.

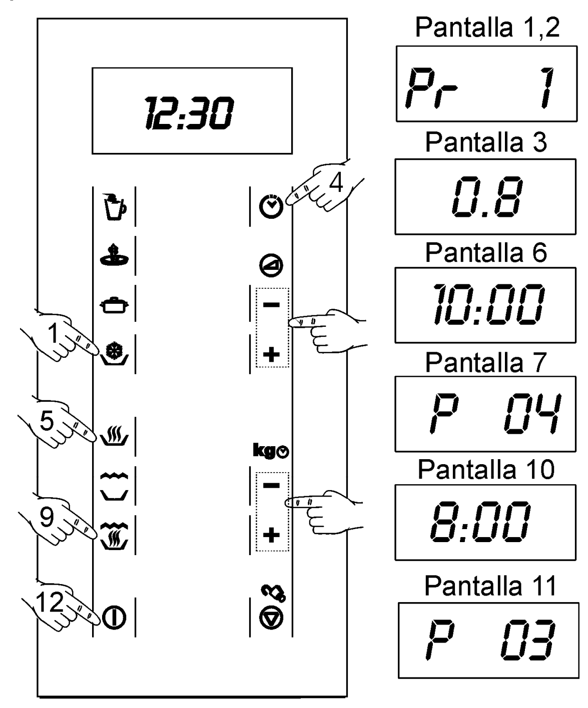
El modo de ahorro de energía se desactiva inmediatamente cuando se presiona una tecla de función.

Programación del microondas

Las funciones normales (microondas, grill, microondas + grill, descongelación por peso y descongelación por tiempo) pueden ser programadas una tras otra, hasta un máximo de 3 funciones.

Por ejemplo, para descongelar 800 g. de carne, cocinar durante 10 minutos en la función microondas a potencia 4 y después durante 8 minutos en la función microondas + grill a potencia 3, proceda del siguiente modo:

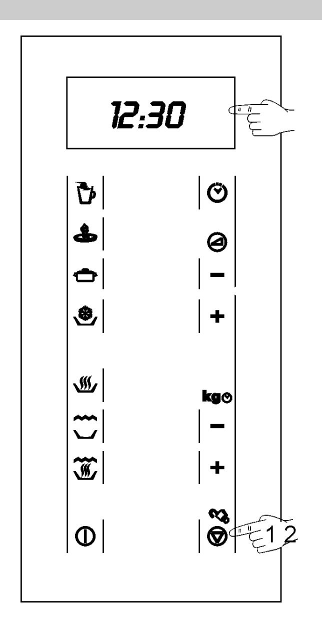
1. Presione la tecla **DESCONGELAR**. La tecla de función se ilumina en verde.
2. El tipo de alimento Carne (Tipo 1) ya está activo.
3. Con la ayuda de las teclas "**-**" y "**+**"**,** indique el peso del alimento (0,8 kg).
4. Presione la tecla **RELOJ/PROGRAMA y** seleccione la próxima función.
5. Presione la tecla **MICROONDAS**. La tecla de función se ilumina en verde.
6. Con la ayuda de las teclas "**-**" y "**+**"**,** indique el tiempo de cocción deseado (10 min).
7. Presione la tecla "**-**", para seleccionar el microondas a potencia 4.
8. Presione la tecla **RELOJ/PROGRAMA** y seleccione el programa siguiente.
9. Presione la tecla **MICROONDAS + GRILL**. La tecla de la función se ilumina en verde.
10. Con la ayuda de las teclas "**-**" y "**+**", indique el tiempo de cocción deseado (8 min).
11. Presione 2 veces la tecla "**-**", para ajustar el microondas a potencia 3.
12. Presione la tecla **START**. El microondas empieza a funcionar.
13. El aparato emite una señal acústica cuando pasa de una función (descongelación) a otra función (microondas o grill).
14. Cuando el microondas emita una señal acústica, abra la puerta y de la vuelta a los alimentos. Cierre de nuevo la puerta y presione la tecla **START**.



Bloqueo de seguridad

1 El funcionamiento del aparato puede ser bloqueado (por ejemplo, para impedir la utilización por parte de los niños); para ello, presione la tecla **STOP** durante 3 segundos. A continuación se emite una señal acústica y el aparato queda bloqueado. Sigue indicando la hora. La tecla **STOP** se ilumina.

2. Para desbloquear el microondas, presione de nuevo durante 3 segundos la tecla **STOP**. A continuación se emite una señal acústica y en la pantalla aparece de nuevo la indicación de la hora.



Descongelación

La tabla siguiente presenta, de un modo general, los distintos tiempos de descongelación y de reposo (para garantizar que el alimento alcance una temperatura uniforme) en función del tipo y del peso de los alimentos, y también las respectivas recomendaciones.

Alimento	Peso	Tiempo de descongelación	Tiempo de reposo	Observación
Trozos de carne, ternera, buey, cerdo	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Dar la vuelta 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Dar la vuelta 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Dar la vuelta 3 x
Carne estofada	500 g	12-14 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Dar la vuelta 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Dar la vuelta 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Salchicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Dar la vuelta 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
Pollo	1000 g	34-35 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Pescado	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
Trucha	200 g	6-7 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
Gambas	100 g	3-4 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Dar la vuelta 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Dar la vuelta 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Dar la vuelta 3 x
Pan	100 g	2-3 min	2-3 min	Dar la vuelta 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Dar la vuelta 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Dar la vuelta 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Dar la vuelta 2 x
Mantequilla	250 g	8-10 min	10-15 min	Dar la vuelta 1 x, tapado
Requesón	250 g	6-8 min	5-10 min	Dar la vuelta 1 x, tapado
Nata	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar la tapa

Descongelación

Indicaciones generales para la descongelación

1. Para la descongelación, utilice solamente vajilla adecuada para microondas (porcelana, cristal, plástico apropiado).
2. La función descongelación por peso y las tablas se refieren a la descongelación de alimentos crudos.
3. El tiempo de descongelación depende de la cantidad y de la altura del alimento. Cuando congele los alimentos, tenga en cuenta el proceso de descongelación. Distribuya el alimento en partes iguales al tamaño del recipiente.
4. Distribuya lo mejor posible el alimento en el interior del microondas. Las partes más gruesas de pescado o de los muslos de pollo deben estar colocadas hacia fuera. Puede proteger las partes más delicadas con papel de aluminio. **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede causar arco eléctrico.
5. Las piezas más densas deben ser dadas la vuelta varias veces.
6. Distribuya el alimento congelado del modo más uniforme posible, pues las partes más estrechas y finas se descongelan más deprisa que las partes más gruesas y altas.
7. Los alimentos ricos en grasa, tales como la mantequilla, el requesón y la nata, no se deben descongelar totalmente. Si están a temperatura ambiente, en pocos minutos estarán listos para servir. En el caso de la nata ultracongelada, si hay pequeños trozos de hielo hay que batirla antes de consumirla.
8. Coloque las aves sobre un plato vuelto para que el jugo de la carne pueda escurrir más fácilmente.
9. El pan debe ser envuelto en una servilleta, para que no se seque demasiado.
10. De la vuelta a los alimentos, en el momento en que el microondas emita una señal acústica y en la pantalla empiece a parpadear la siguiente indicación: turn.
11. Retire el alimento congelado del envase y no se olvide de quitar los clips de metal, si los hubiere. En el caso de los recipientes que sirven para guardar los alimentos en el congelador y que también pueden ser utilizados para calentar y cocinar, retire solamente la tapa. En los demás casos, coloque los alimentos en recipientes adecuados a hornos microondas.
12. El líquido resultante de la descongelación, principalmente el de las aves, debe ser desechado y en ningún caso entrar en contacto con los demás alimentos.
13. Tenga en cuenta que, en la función de descongelación automática, es necesario un tiempo de reposo, hasta que el alimento esté completamente descongelado, lo cual normalmente se debe producir entre 15 a 20 minutos.

Cocinar con microondas

Antes de utilizar un recipiente, compruebe si el mismo es adecuado para microondas (ver: ¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?).

Corte el alimento antes de iniciar su preparación.

Cuando caliente líquidos, utilice recipientes con una gran apertura, para que el vapor se pueda evaporar fácilmente.

Prepare los alimentos de acuerdo con las indicaciones y tenga en cuenta los tiempos de cocción y los niveles de potencia indicados en las tablas.

Tenga en cuenta que los valores referidos son solamente indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento. Se aconseja ajustar los tiempos y los niveles de potencia a cada situación. En función del alimento hay que aumentar o acortar los tiempos cocción o subir o bajar el nivel de potencia.

Cocinar con microondas...

1. Cuanto mayor sea la cantidad de alimentos, más largo es el tiempo de cocción. Tenga en cuenta las siguientes reglas:
   - doble de la cantidad – doble del tiempo
   - mitad de la cantidad – mitad del tiempo
2. Cuanto menor es la temperatura, mayor es el tiempo de cocción.
3. Los alimentos líquidos se calientan más deprisa.
4. Una buena distribución de los alimentos sobre el plato rotativo facilita una cocción uniforme. Si coloca los alimentos densos en la parte exterior del plato y los menos densos en el centro del plato, podrá calentar distintos tipos de alimentos simultáneamente.
5. La puerta del aparato se puede abrir en cualquier momento. El aparato se desconecta automáticamente. El microondas sólo sigue funcionando si se cierra la puerta.
6. Los alimentos tapados requieren menos tiempo de cocción, además de preservar mejor las propias características. La tapa tiene que dejar pasar las microondas y tener pequeños orificios que permitan la salida del vapor.

Cocinar con microondas

Indicaciones importantes!

- Los huevos con cáscara y los huevos enteros no deben calentarse en hornos microondas porque pueden explosionar.
- Antes de calentar o cocinar alimentos con cáscara o **piel** (p. ej., manzanas, tomates, patatas, salchichas) **pínchelos** para que no revienten.
- Al confeccionar alimentos con poca humedad (p. ej., **descongelar pan**, hacer palomitas, etc.) se produce una evaporación rápida. El aparato funciona de este modo en vacío y el alimento puede carbonizarse. Esta situación puede causar daños al aparato y a la vajilla. De este modo, ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No se pueden calentar grandes cantidades de aceite (**freír**) en el microondas.
- No caliente líquidos en recipientes herméticos. ¡**Peligro de explosión!**
- **Las bebidas alcohólicas no** se pueden calentar a altas temperaturas. Ajuste solamente el tiempo necesario y vigile la cocción.
- No caliente ningún tipo de material o líquido explosivo en el microondas.
- Retire los **platos precocinados de los envases**, pues éstos no siempre son resistentes al calor. Siga las instrucciones indicadas por el fabricante.
- **Si tiene varios recipientes**, como por ejemplo tazas, dispóngalos uniformemente sobre el plato rotativo.
- Caliente los biberones o tarros de **papilla para bebé** siempre sin tapa o tetina. Después de calentar, mueva o agite bien el contenido para que el calor se distribuya uniformemente. La temperatura de los recipientes es bastante menor que la de los alimentos calentados. Compruebe la temperatura de los alimentos antes de servirlos, para evitar quemaduras.
- No cierre las **bolsas de plástico** con pinzas de metal, pero sí con pinzas de plástico. Perfore varias veces la bolsa para que el vapor pueda salir fácilmente.
- Al calentar o cocinar alimentos, asegúrese de que alcanzan una temperatura mínima de **70°C**.
- Durante la cocción puede formarse **vapor de agua** en el cristal de la puerta y eventualmente acabar por caer. Esta situación es normal y puede ser incluso más significativa si la temperatura ambiente es baja. La seguridad del aparato no está en peligro. Después de la cocción limpie el agua resultante de la condensación.

Cocinar con microondas

Tablas y sugerencias – Cocinar verduras

Alimento	Cantidad (g)	Adición de líquidos	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)	Tiempo de reposo (min.)	Indicaciones
Coliflor Brócoli Champiñones	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	5 5 5	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Untar la parte de arriba con mantequilla. Cortar en rodajas.
Guisantes & zanahorias, zanahorias congeladas	300 250	½ taza 2-3 cuchara sopa	800 800	5 5	7-9 8-10	2-3 2-3	Cortar en cubos o en rodajas.
Patatas	250	2-3 cuchara sopa	800	5	5-7	2-3	Pelar, cortar en partes iguales.
Pimientos Puerro	250 250	- ½ taza	800 800	5 5	5-7 5-7	2-3 2-3	Cortar en trozos o en rodajas.
Coles de Bruselas, congelada	300	½ taza	800	5	6-8	2-3	
Repollo	250	½ taza	800	5	8-10	2-3	

Tablas y sugerencias – Cocinar pescado

Alimento	Cantidad (g)	Potencia (Watt)	Nivel de potencia	Tiempo (min.)	Tiempo en reposo (min.)	Indicaciones
Filetes de pescado	500	640	4	10-12	3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo.
Pescado entero	800	800 440	5 3	3-5 10-12	2-3	Cocinar tapado. Dar la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo. Eventualmente cubrir las extremidades del pescado.

Cocinar con Grill

Para obtener buenos resultados con el grill, utilice la rejilla suministrada conjuntamente con el aparato.

Coloque la rejilla para que no entre en contacto con las superficies metálicas de la cavidad, pues existe el peligro de arco eléctrico, lo que puede dañar el aparato.

INDICACIONES IMPORTANTES:

1. Cuando el microondas se utiliza por primera vez, se forma algún humo y olor, que resultan de la utilización de aceites durante el proceso de fabricación.
2. Tras la primera utilización del grill es normal que la zona con orificios que protege las resistencias del grill empiece a quedar ligeramente deformada y dorada, debido a las temperaturas elevadas.
3. El cristal de la puerta alcanza temperaturas muy altas durante la utilización del grill. Para que el aparato quede fuera del alcance de los niños, póngalo a una altura mínima de 80 cm.
4. Durante el funcionamiento del grill, las paredes de la cavidad y la rejilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Se aconseja la utilización de guantes de cocina.
5. Durante una utilización más prolongada del grill es normal que las resistencias se desconecten temporalmente, debido al termostato de seguridad.
6. Importante: cuando los alimentos se hacen al grill o se cocinan en recipientes hay que comprobar si el recipiente es o no adecuado. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!
7. Al utilizar el grill es posible que las salpicaduras de grasa lleguen a la resistencia y queden quemadas. Esta es una situación normal y no representa ningún tipo de fallo de funcionamiento.
8. Tras cada cocción, limpie el interior y los accesorios, para que la suciedad no quede incrustada.

Cocinar con Grill

Tablas y sugerencias – Grill sin microondas

Alimento	Cantidad (g)	Tiempo (min.)	Indicaciones
Pescado			
Dorada Sardina/cabracho	800- 6-8 Ud.	18-24 15-20	Unte ligeramente con mantequilla. Una vez transcurrido la mitad del tiempo, dé la vuelta y unte con condimentos.
Carne			
Salchicha	6-8 Ud.	22-26	Pinche una vez transcurrido la mitad del tiempo de cocción y dé la vuelta.
Hamburguesa congelada	3 Ud.	18-20	
Entrecot (aprox. 3 cm de grosor)	400	25-30	Una vez transcurrido la mitad del tiempo unte y dé la vuelta.
Restantes			
Tostadas	4 Ud.	1½-3	Vigile el gratinado.
Gratinar sándwich	2 Ud.	5-10	Vigile el gratinado.

Caliente previamente el grill durante 2 minutos. Si no hay ninguna indicación en contra, utilice la rejilla. Los tiempos indicados son meramente indicativos y pueden variar en función de la composición y de la cantidad del alimento, así como del estado deseado. El pescado y la carne adquieren un óptimo sabor si, antes de cocinar al grill, se pincelan con aceite vegetal, especias y hierbas y se dejan finalmente marinar durante algunas horas. Añada la sal solamente después de cocinar al grill.

Las salchichas no revientan si las pincha antes con un tenedor.

Una vez transcurrida la mitad del tiempo, vigile la cocción y, si es necesario, de la vuelta o pincele con aceite.

El grill es especialmente adecuado para cocinar trozos de carne y pescado finos. Los trozos de carne finos sólo tienen que ser dados la vuelta una vez, los más grandes varias veces. En el caso del pescado, se aconseja unir las dos extremidades del mismo, la boca con el rabo, y colocarlo sobre la rejilla.

Cocinar con Grill

Tablas y consejos – Microondas y grill

La función microondas con grill es ideal para cocinar deprisa y, al mismo tiempo, dorar la carne. Además, puede también gratinar los alimentos.

El microondas y el grill funcionan alternadamente. Las microondas cocinan y el grill gratina.

Plato	Cantidad (g)	Vajilla	Potencia (Watt)	Nivel de Potencia	Tiempo (min.)
Pasta gratinada	500g	Forma baja	240	2	12-17
Patatas gratinadas	800g	Forma baja	800	5	20-22
Lasaña	aprox. 800 g	Forma baja	800	5	15-20
Requesón gratinado	aprox. 500 g	Forma baja	640	4	18-20
2 muslos de pollo, fresco (sobre la rejilla)	cada 200 g	Forma baja	440	3	8-10
Redondo de carne	aprox. 500 g	Recipiente alto y ancho	640	4	17-19
Gratinar sopa de cebolla	2 tazas de 200 g	Tazones de sopa	440	3	2-4

Antes de utilizar vajilla y recipientes en el microondas, compruebe si estos son adecuados. Utilice solamente vajilla adecuada para microondas.

La vajilla a utilizar en la función combinada tiene que ser adecuada para microondas y para grill. ¡Ver tabla relativa a la vajilla!

Tenga en cuenta que los valores referidos son solamente indicativos y que pueden variar en función del estado inicial, de la temperatura, de la humedad y del tipo de alimento.

Si el tiempo no ha sido suficiente para dorar bien el alimento, póngalo durante 5 ó 10 min. más en la función grill.

Los gratinados y las aves requieren un tiempo de cocción extra, entre 3 a 5 min., para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Si no hay indicaciones en contra, utilice el plato rotativo para cocinar.

Los valores indicados en las tablas son válidos teniendo en cuenta que la cavidad está fría (no es necesario calentar previamente).

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Función microondas

En la función microondas tenga en cuenta que las microondas son reflejadas por las superficies metálicas. El cristal, la porcelana, el barro, el plástico, el papel dejan pasar las microondas.

Por ello, las **ollas y la vajilla para cocinar de metal o los recipientes con partes o decoración metálicas no se pueden utilizar en el microondas**. El cristal y el barro con **decoraciones o partes metálicas** (p. ej., cristal de plomo) no se pueden utilizar.

Lo **ideal** para cocinar en el horno microondas es utilizar cristal, porcelana o barro refractarios y plástico resistente al calor. El cristal y la porcelana muy finos y frágiles se deben utilizar durante poco tiempo, para descongelar o calentar alimentos ya confeccionados.

Pruebe la vajilla

Coloque la vajilla en el interior durante 20 seg. a temperatura máxima. Si está fría o poco caliente, es adecuada. Sin embargo, si se calienta mucho o causa arco eléctrico, no es adecuada.

Los alimentos calientes transmiten calor a la vajilla, que puede quedar muy caliente. Por ello, ¡utilice siempre un **guante!**

Función grill

En el caso de la función grill, la vajilla tiene que ser resistente por lo menos a temperaturas de 250°C.

La vajilla de plástico no es adecuada.

Función combinada

En la función combinada, la vajilla a utilizar tiene que ser adecuada tanto para microondas como para grill.

Recipientes y películas de aluminio

Los platos precocinados en recipientes de aluminio o con papel de aluminio se pueden colocar en el microondas si se respetan los siguientes puntos:

- Tenga en cuenta las recomendaciones del fabricante que aparecen en el envase.
- Los recipientes de aluminio no pueden tener una altura superior a 3 cm ni entrar en contacto con las paredes de la cavidad (distancia min. 3cm). La tapa de aluminio tiene que ser retirada.
- Coloque el recipiente de aluminio directamente sobre el plato rotativo. Si utiliza la rejilla, coloque el recipiente sobre un plato de porcelana. ¡Nunca coloque el recipiente directamente sobre la rejilla!
- El tiempo de cocción es más largo porque las microondas entran en los alimentos solamente por arriba. En caso de duda, utilice solamente vajilla adecuada para microondas.
- El papel de aluminio se puede utilizar para reflejar las microondas durante el proceso de descongelación. Los alimentos delicados, tales como aves o carne picada, se pueden proteger del calor excesivo cubriendo las extremidades.
- **Importante:** el papel de aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad, pues puede provocar arco eléctrico.

Tapas

Se recomienda la utilización de tapas de cristal, de plástico o de una película adherente, porque de este modo:

1. Impide una evaporación excesiva (principalmente en los períodos de cocción muy largos);
2. El proceso de cocción es más rápido;
3. Los alimentos no quedan secos;
4. Se mantiene el aroma.

La tapa debe tener orificios para que no se forme ningún tipo de presión. Las bolsas de plástico deben igualmente tener aberturas. Tanto los biberones como los frascos con comida para bebé y otros recipientes semejantes sólo pueden calentarse sin tapa, pues pueden reventar.

La tabla siguiente le da una idea general sobre cuál es el tipo de vajilla adecuada a cada situación

¿Qué tipo de vajilla se puede utilizar?

Tabla – vajilla

Modo de funcionamiento / Tipo de vajilla	Microondas		Grill	Microondas + Grill
	Descongelar / calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) doméstico, no resistente al fuego, puede lavarse en el lavavajillas	sí	sí	no	no
Cerámica vidriada cristal y porcelana resistente al fuego	sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) sin vidriados vidriados sin decoraciones metálicas	sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2)				
vidriado	sí	sí	no	no
no vidriado	no	no	no	no
Vajilla de plástico 2)				
resistente al calor hasta 100°C	sí	no	no	no
resistente al calor hasta 250°C	sí	sí	no	no
Películas de plástico 3)				
Película para conservación de alimentos	no	no	no	no
Celofán	sí	sí	no	no
Papel, cartón, pergamino4)	sí	no	no	no
Metal				
Papel de aluminio	sí	no	sí	no
Envases de aluminio 5)	no	sí	sí	sí
Accesorios (rejilla)	no	no	sí	sí

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas solamente para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Limpieza y Mantenimiento del microondas

ANTES DE LIMPIAR El MICROONDAS, ASEGÚRESE DE QUE EL ENCHUFE NO SE ENCUENTRA CONECTADO A LA TOMA.

Después de utilizar el aparato, déjelo enfriar. No limpie el aparato con productos de limpieza abrasivos, estropajos que rayen o objetos puntiagudos.

Superficie exterior:

1. Limpie la superficie exterior con detergente neutro, agua tibia y un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua al interior de la carcasa.

Interior:

1. Después de cada utilización, limpie las paredes interiores con un paño húmedo.
2. Evite la entrada de agua en los orificios de ventilación del microondas.
3. Si ha transcurrido algún tiempo tras la última limpieza y la cavidad del horno microondas está sucia, coloque un vaso con agua sobre la bandeja y conecte el horno microondas durante 4 minutos a potencia máxima. El vapor liberado ablandará la suciedad, que se limpiará fácilmente con un paño suave.

   ¡Importante! El aparato no se debe limpiar con la ayuda de máquinas de limpieza a vapor. El vapor puede llegar a las partes que se encuentren bajo tensión y provocar un cortocircuito.

   Las superficies de acero inoxidable más sucias se pueden limpiar con la ayuda de un producto de limpieza no abrasivo.

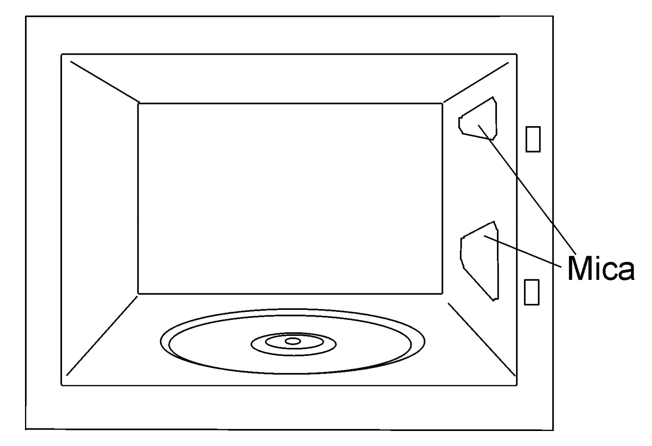
   A continuación, limpie cuidadosamente con agua caliente y seque bien.
4. Limpie los accesorios después de cada utilización. En el caso de que estén bastante sucios, póngalos primero a remojo y, a continuación, utilice un cepillo y una esponja. Los accesorios se pueden limpiar en el lavavajillas. Asegúrese de que el plato rotativo y el respectivo soporte están siempre limpios.

Puerta, bisagras de la puerta y frontal del aparato:

1. **Estas partes tienen que estar siempre limpias, principalmente las superficies de contacto entre la puerta y la parte del frontal del aparato, para que no haya fugas.**
2. Para limpiar, utilice un detergente neutro y agua tibia. Seque con un paño suave.

Tapas de mica

Mantenga las tapas de mica siempre limpias. Los restos de alimentos en las tapas pueden, a través de la combustión, deformarla o provocar chispas. Por ello, límpielas regularmente, pero no utilice productos de limpieza abrasivos ni objetos puntiagudos. No retire las tapas para evitar cualquier riesgo.



¿Qué hacer en caso de fallo en el funcionamiento?

El aparato no funciona adecuadamente:

- ¿El enchufe de red está correctamente conectado a la toma?
- ¿La puerta está completamente cerrada? La puerta tiene que cerrar de forma audible.
- ¿Existen cuerpos extraños entre la puerta y el marco?

Los alimentos no se calientan o se calientan muy lentamente:

- ¿Utilizó inadvertidamente vajilla de metal?
- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?
- ¿Colocó en el interior del microondas una cantidad mayor o más fría de alimentos que habitualmente?

El alimento está excesivamente caliente, seco o quemado:

- ¿Seleccionó el tiempo de funcionamiento y el nivel de potencia adecuados?

Durante el funcionamiento del aparato se oyen ruidos:

- ¿Existe arco eléctrico en el interior del microondas?
- ¿La vajilla entra en contacto con las paredes de la cavidad?
- ¿Existen pinchos o cucharas sueltos en el interior del microondas?

La iluminación interior no se enciende:

- Si todas las funciones operan correctamente, es probable que la lámpara esté fundida. Puede seguir utilizando el aparato.
- La lámpara del microondas sólo puede ser sustituida por el Servicio de Asistencia Técnica.

Sustitución del cable de alimentación

- El cable de alimentación solo debe ser sustituido por el fabricante, agentes autorizados o técnicos cualificados para esta tarea, de forma a evitar situaciones peligrosas y porque son necesarias herramientas especiales.

En el caso de que observe algún otro tipo de fallo, contacte con el Servicio de Apoyo al Cliente.

Cualquier tipo de reparación sólo puede ser realizada por técnicos especializados.

Características técnicas

Descripción de las funciones

Símbolo	Descripción	Potencia	Alimentos
	Microondas	P 01 ----------130W	Descongelación lenta para alimentos delicados, mantener caliente
		P 02 ----------240W	Cocinar con poco calor, rehogar arroz Descongelación rápida
		P 03 ----------440W	Derretir mantequilla Calentar alimento para bebé
		P 04 ----------640W	Cocinar verduras y alimentos Cocinar y calentar cuidadosamente, Calentar y cocinar pequeñas cantidades Calentar alimentos delicados
		P 05 ----------800W	Cocinar y calentar deprisa líquidos y alimentos precocinados,
	Mricroondas+Grill	P 01 ----------130W	Gratinar tostadas
		P 02 ----------240W	Cocinar al grill aves y carne
		P 03 ----------440W	Cocinar pasteles de carne y gratinados
		P 04 ----------640W	Preparación de redondo de carne
		P 05 ----------800W	Gratinado de patatas
	Grill	1000W	Grillados

Especificaciones

- Tensión AC .... 230 V / 50 Hz
- Fusible. .... 12 A / 250 V
- Potencia requerida .... 1200 W
- Potencia del grill. .... 1000 W
- Potencia de salida microondas. .... 800 W
- Frecuencia de microondas… .... 2450 MHz
- Dimensiones exteriores (L×A×P). .... 595 × 390 × 320 mm
- Dimensiones interiores (L×A×P). .... 305 × 210 × 280 mm
- Capacidad del horno. .... 18 l
- Peso .... 18,6 kg

Cher Client,

Avant toute chose, nous souhaitons vous remercier d'avoir choisi notre produit. Nous sommes sûrs que ce four micro-ondes, moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué à partir de matériaux de première qualité, satisfera toutes vos attentes.

Nous vous prions de lire attentivement les instructions qui figurent dans ce manuel car elles vous assureront de meilleurs résultats lors de l'utilisation de votre four micro-ondes.

CONSERVEZ LA DOCUMENTATION DE CE PRODUIT POUR TOUTE RÉFÉRENCE FUTURE.

ATTENTION

Afin de pouvoir bénéficier de notre garantie, il est indispensable d'envoyer le «Certificat de garantie» et, lors de toute demande d'assistance technique, de présenter la preuve d'achat du four micro-ondes avec la date et le tampon de l'établissement de vente.

Dans le cas contraire, la garantie ne sera pas valide.

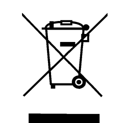
Gardez le manuel d'instructions à portée de main. Si vous cédez l'appareil à un tiers, veuillez lui remettre également le manuel.

Indications sur la protection de l'environnement

Élimination de l'emballage



L'emballage porte la marque Point Vert. Pour éliminer les matériaux d'emballage, comme le carton, le polyuréthane et les films plastiques, utilisez des conteneurs adéquats. Vous garantissez ainsi la réutilisation des matériaux d'emballage.



Enlèvement des appareils ménagers usagés

La Directive Européenne 2002/96/EC sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement.

Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur vieil appareil.

Avant d'éliminer votre appareil, rendez-le inutilisable. Tirez le câble d'alimentation, coupez-le et jetez-le.

Table des matières

Consignes de sécurité



- **Attention:** afin d'éviter tout type de flamme, n'utilisez le micro-ondes que sous surveillance. Les niveaux de puissance très élevés ou les temps de cuisson prolongés peuvent chauffer excessivement l'aliment et provoquer des incendies.
- Si vous observez de la fumée ou du feu, laissez la porte fermée afin que les flammes s'éteignent. Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise de courant.
- **Attention:** les enfants ne peuvent utiliser l'appareil que sous surveillance, ou s'ils ont reçu des instructions afin de pouvoir utiliser l'appareil en toute sécurité et connaître les risques d'une mauvaise utilisation.
- **Attention:** lors du fonctionnement du grill, il convient de redoubler d'attention. Maintenez les enfants éloignés.
- Nos appareils respectent les dispositions et normes applicables aux équipements électriques. Toutefois, tous les risques possibles d'accident ne sont pas couverts.
- Lorsque vous utilisez des matériaux inflammables, comme du plastique ou des récipients en papier, pour chauffer ou cuire des aliments, il faut surveiller de façon continue le processus de cuisson en raison du risque d'incendie.
- Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez si ceux-ci sont aptes pour cet emploi. N'utilisez que la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Le câble d'alimentation ne doit pas entrer en contact avec une source d'humidité, des objets à arrêtes vives ou l'appareil lorsqu'il est chaud.
- Lorsque vous branchez des appareils électriques à proximité du micro-ondes, assurez-vous que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec le micro-ondes lorsque celui-ci est chaud, ni ne se coincent dans la porte de celui-ci, afin d'éviter tout dommage et tout risque d'accident.
- Prêtez attention aux problèmes de fonctionnement. N'utilisez pas l'appareil si:
  - la porte ne se ferme pas correctement;
  - les charnières de la porte sont endommagées;
  - les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal sont endommagées;
  - la vitre de la porte est endommagée;
  - il se produit fréquemment des étincelles en son intérieur en absence d'objets en métal.
- Les orifices de ventilation ne doivent jamais être couverts.

Nettoyage / maintenance:

- Avant d'effectuer toute tâche de maintenance ou de nettoyage, débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Veuillez suivre les indications de nettoyage figurant dans la section Nettoyage et Maintenance du micro-ondes.
- Les surfaces de contact (le panneau frontal et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues propres afin de garantir un fonctionnement correct. Nettoyez les surfaces de contact à l'aide d'un détergent neutre et d'un linge qui ne raye pas ni ne provoque aucun type de friction.
- **Attention:** n'utilisez jamais l'appareil si les surfaces de contact sont endommagées. Ne réutilisez l'appareil que si celui-ci a été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

Consignes de sécurité

Le respect des indications suivantes permet d’éviter d’endommager l’appareil:

- Ne mettez pas l’appareil en marche sans le plateau tournant et son support.
- N’allumez pas l’appareil à vide. Une surcharge peut se produire lorsqu’il n’y a pas d’aliments en son intérieur.
- Utilisez uniquement la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Ne placez aucun objet inflammable à l’intérieur du four, car celui-ci pourrait prendre feu si le four était mis en marche.
- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils pourraient éclater.
- Ne chauffez pas d’alcool pur ni de boissons alcoolisées dans le micro-ondes.

  IL EXISTE UN RISQUE D’INCENDIE.
- Attention: ne chauffez pas de liquides ou d’autres aliments dans des récipients fermés car ceux-ci pourraient éclater facilement.

Faites attention lorsque vous chauffez des liquides!

- Lorsque vous chauffez des liquides (eau, café, thé, lait, etc.), ceux-ci peuvent atteindre pratiquement le point d’ébullition à l’intérieur de l’appareil et, (si vous les sortez immédiatement), être projetés en dehors du récipient et provoquer des brûlures.
- Afin d’éviter ce type de situation, placez une cuillère en plastique ou une tige en verre dans le récipient lorsque vous chauffez des liquides.

Attention

- Lorsque vous chauffez de **petites quantités d’aliments**, il est très important de ne pas sélectionner de périodes prolongées, ni des niveaux de puissance trop élevés, afin d’éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu. À titre d’exemple, le pain peut s’enflammer au bout de 3 minutes si vous sélectionnez une puissance trop élevée.
- Pour griller, n’utilisez que la fonction Grill et surveillez bien votre four. Si vous utilisez la fonction Combinée (Micro-ondes + Grill), le pain prend feu en très peu de temps.
- Chauffez toujours les **aliments pour bébés** dans des pots ou biberons sans couvercle ni tétine. Après avoir chauffé l’aliment, remuez ou agitez bien pour que la chaleur se distribue de façon uniforme. Vérifiez la température de l’aliment avant de le donner à l’enfant. **Il existe un danger de brûlure.**

En cas de réparation:

- **La protection extérieure «Attention – Micro-ondes!» ne doit pas être retirée.** Toute tâche de réparation ou de maintenance effectuée par des personnes non agréées par le fabricant est source de risque.
- **Attention:** la lampe du micro-ondes ne peut être remplacée que par le Service d’assistance technique.
- Si le câble d’alimentation est endommagé, seul le Service d’assistance technique peut procéder à son remplacement par un câble aux mêmes caractéristiques afin d’éviter tout dommage ou risque d’accident.
- Les réparations et la maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être effectuées que par des techniciens agréés par le fabricant.

Instructions d’installation

À l’aide du bouton d’ouverture, ouvrez la porte, puis retirez tout le matériau de protection. Ensuite, nettoyez l’intérieur du four et les accessoires à l’aide d’un linge humide, puis séchez-les. N’utilisez pas de produits abrasifs ni à odeur forte.

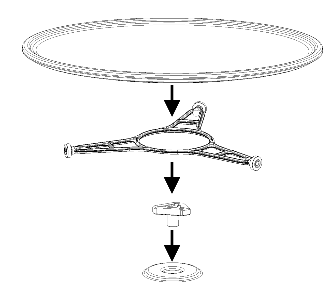
Assurez-vous que les parties suivantes sont en parfait état:

- Porte et charnières;
- Panneau frontal du micro-ondes;
- Surfaces intérieures et extérieures de l’appareil.

N’UTILISEZ PAS L’APPAREIL si vous observez un défaut au niveau des parties mentionnées ci-dessus. Si tel est le cas, contactez le Service d’assistance technique.

Placez l’appareil sur une surface plane et stable.

Emboîtez le support du plateau tournant au centre du micro-ondes, puis emboîtez le plateau tournant dans son support. À chaque fois que vous utilisez le micro-ondes, il est nécessaire que le plateau tournant et son support soient correctement installés à l’intérieur. Le plateau tournant tourne aussi bien dans le sens des aiguilles d’une montre que dans le sens contraire.



Attention: l’extérieur du micro-ondes peut être enveloppé d’un film de protection. Avant la première mise en marche, retirez soigneusement ce film, en commençant par la partie inférieure.

Afin de garantir une bonne ventilation de l’appareil, installez le micro-ondes dans un meuble de cuisine présentant une ouverture dans sa partie supérieure (voir les feuilles ci-jointes).

Attention: l’emplacement du micro-ondes doit permettre l’accès à la prise de courant.

Lors de l’installation, assurez-vous que le câble d’alimentation n’entre pas en contact avec la partie arrière de l’appareil car de hautes températures peuvent endommager le câble.

Si vous installez un micro-ondes et un four traditionnel l’un au-dessus de l’autre, le micro-ondes ne peut pas être placé en dessous du four conventionnel pour des raisons de condensation.

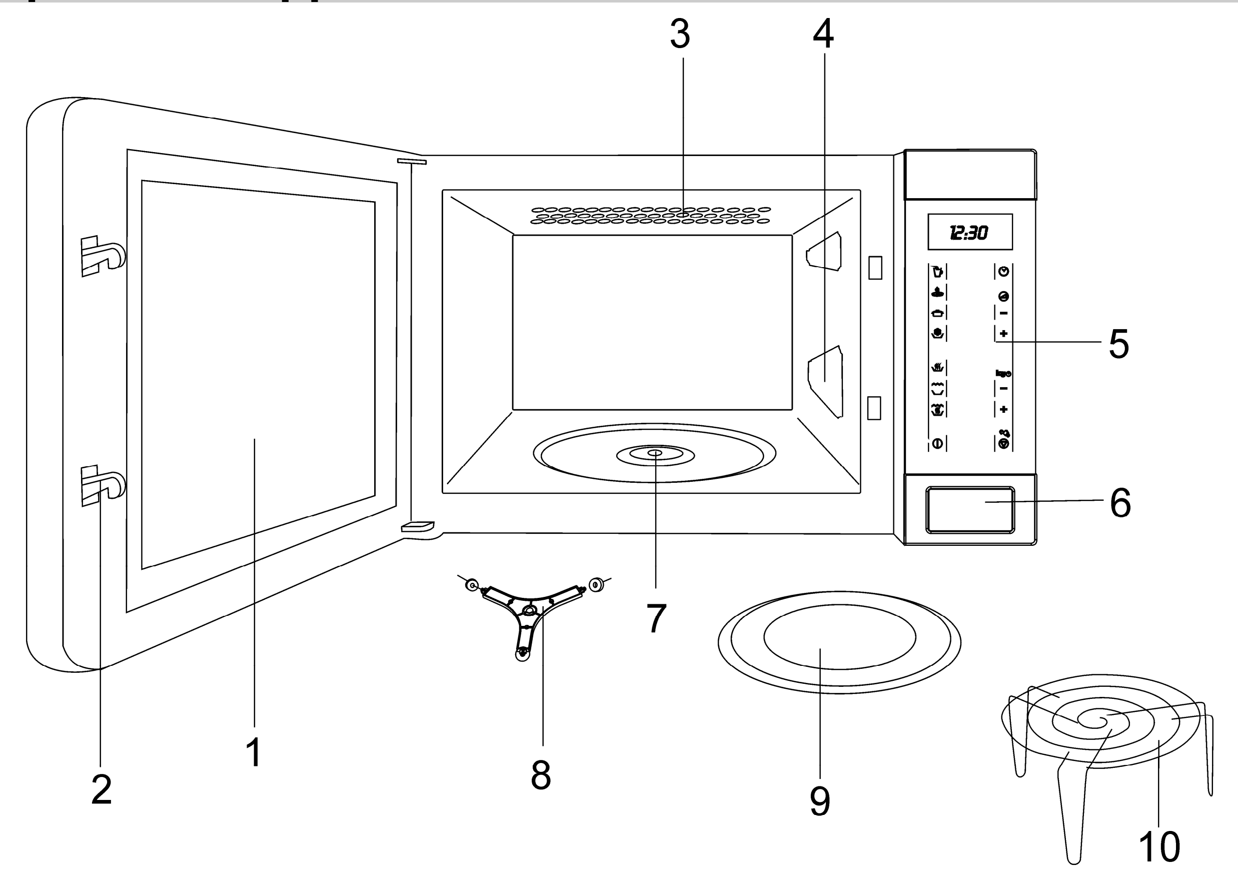
L’appareil ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur, de radios et de téléviseurs.

L’appareil est équipé d’un câble et d’une prise d’alimentation pour courant monophasé.

ATTENTION: LE MICRO-ONDES NE DOIT ÊTRE BRANCHÉ QUE DANS DES PRISES DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE.

En cas de problème, le fabricant et les vendeurs déclinent toute responsabilité s’il s’avère que les instructions d’installation n’ont pas été observées.

Description de l'appareil



1. Vitre de la porte

2. Languette

3. Grill en quartz

4. Cache en mica

5. Panneau de commandes

6. Bouton d'ouverture

7. Orifice pour le support du plateau tournant

8. Support du plateau tournant

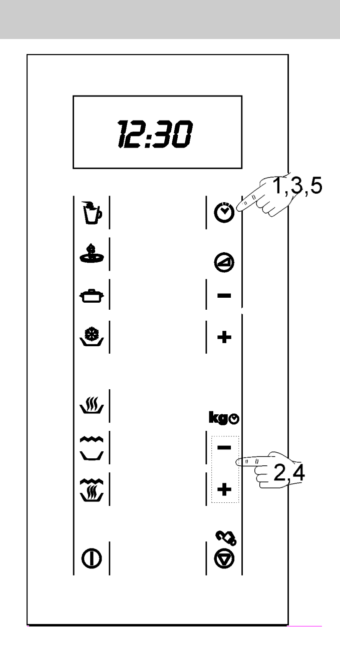
9. Plateau tournant

10. Grille

Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur la touche de l'**HORLOGE** jusqu'à ce que les chiffres se mettent à clignoter.
2. À l'aide des touches «**–**» et «**+**», réglez l'heure.
3. Appuyez à nouveau sur la touche de l'**HORLOGE** pour régler les minutes.
4. À l'aide des touches «**–**» et «**+**», réglez les minutes.
5. Pour terminer, appuyez à nouveau sur la touche de l'**HORLOGE**.

NOTE IMPORTANT: Pour occulter l'horloge appuyez brièvement sue la touche de l'horloge. Pour faire réapparaître l´horloge, répétez le Processus.



Les avantages du four micro-ondes

Dans les fours conventionnels, la chaleur dégagée par les résistances ou les brûleurs à gaz pénètre lentement dans les aliments de l'extérieur vers l'intérieur. Il existe, de ce fait, une grande perte d'énergie due au chauffage de l'air, des composants du four et des récipients.

Dans le micro-ondes, la chaleur est générée par les propres aliments, c'est-à-dire que la chaleur passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'existe aucune perte de chaleur vers l'air, les parois intérieures du four ou les récipients (si ceux-ci sont appropriés pour les fours micro-ondes). Bref, seul l'aliment chauffe.

En résumé, les fours micro-ondes présentent les avantages suivants:

1. Temps de cuisson plus rapide. En général, on observe une réduction de 3/4 du temps par rapport à la cuisson conventionnelle.
2. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de développement de bactéries.
3. Économie d'énergie.
4. Conservation de la valeur nutritive des aliments en raison de la réduction du temps de cuisson.
5. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Les fours micro-ondes possèdent une soupape à haute tension, appelée Magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four à travers un guide d'ondes et sont distribuées par un dispositif de dispersion métallique ou à l'aide d'un plateau tournant.

Dans le four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques de celui-ci, permettant une pénétration uniforme dans les aliments.

Comment les aliments chauffent

La plupart des aliments contiennent de l'eau, dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

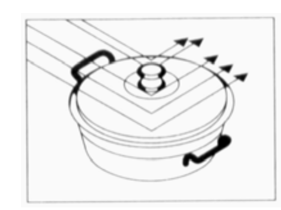
Le frottement entre les molécules entraîne la formation de chaleur qui élève la température des aliments, les décongelant, les cuisant ou les gardant chauds.

Puisque la chaleur se forme à l'intérieur des aliments:

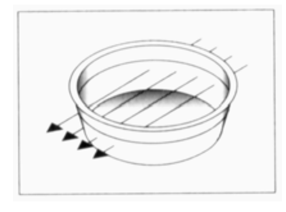
- ceux-ci peuvent être cuisinés sans ou avec peu de liquide ou de graisse;
- décongeler, chauffer ou cuire dans le four micro-ondes est plus rapide que dans un four conventionnel;
- les vitamines, les minéraux et les substances nutritives sont conservés;
- la couleur et l'arôme naturels ne sont pas altérés.

Les micro-ondes passent à travers la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais ne traversent pas le métal. C'est pour cette raison qu'il ne faut pas utiliser dans le four micro-ondes des récipients en métal ou des récipients possédant des parties métalliques.

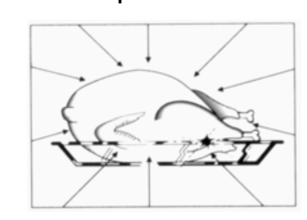
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



... traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments.

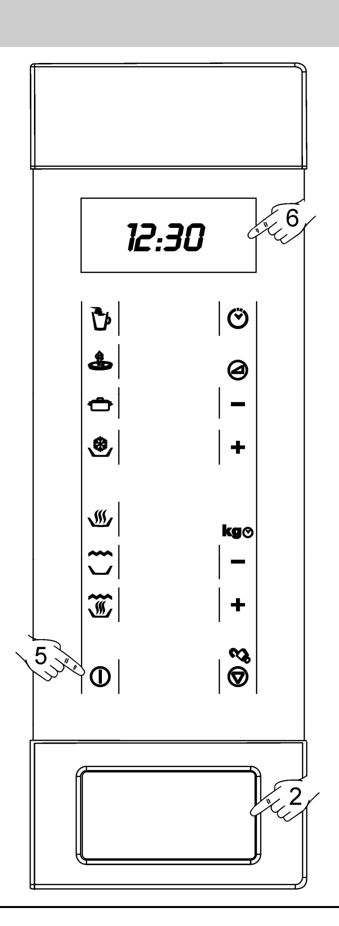


Instructions d'utilisation

Attention: n'utilisez jamais le micro-ondes à vide, à savoir sans aliments.

Pour utiliser le micro-ondes, procédez comme suit:

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant adéquate (voir les indications de la dernière page).
2. Pour ouvrir la porte, appuyez sur le **BOUTON D'OUVERTURE**. La lampe du micro-ondes s'allume.
3. Placez le récipient contenant l'aliment sur le plateau ou sur la grille.
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson souhaités, comme décrit dans les sections suivantes.
5. Fermez la porte, puis appuyez sur la touche **START**.
6. Le micro-ondes se met en marche. L'écran indique le temps de fonctionnement restant.

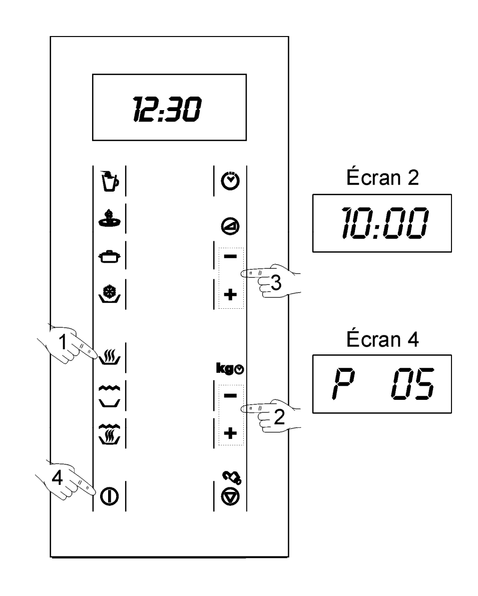


REMARQUE IMPORTANTE

Les touches du panneau de commandes s'illuminent pour vous aider à programmer le micro-ondes. Lors de la programmation, **seules** les touches qui peuvent être utilisées s'illuminent en **rouge**. Lorsque vous sélectionnez une fonction, la touche correspondante s'illumine en **vert**.

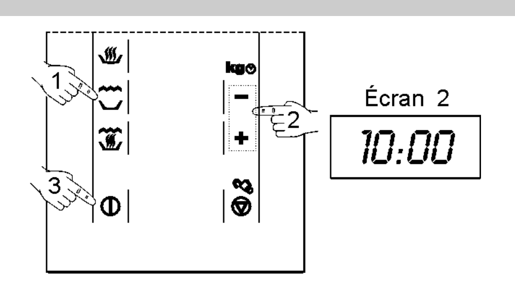
Fonction: Micro-ondes

1. Appuyez sur la touche **MICRO-ONDES**. La touche de fonction s'illumine en vert. Elle reste illuminée pendant toute la durée de la cuisson.
2. Indiquez le temps de fonctionnement souhaité (par exemple, 10 minutes) à l'aide des touches «**-**» et «**+**».
3. Pour changer la puissance du micro-ondes, appuyez sur les touches «**-**» et «**+**». Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'appareil fonctionne à puissance maximale. L'écran affiche le niveau de puissance sélectionné (P 01 - P 05). Voir la section Caractéristiques techniques.
4. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.



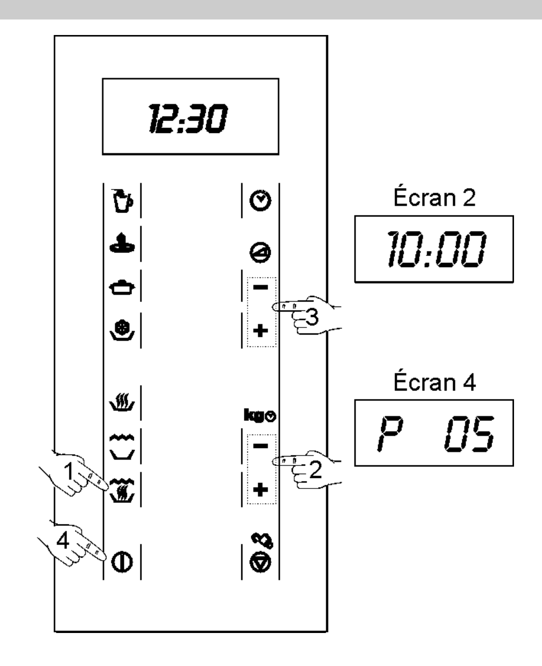
Fonction: Grill

1. Appuyez sur la touche **GRILL**. La touche de fonction s'illumine en vert.
2. Indiquez le temps de fonctionnement souhaité (par exemple, 10 minutes) à l'aide des touches «**-**» et «**+**».
3. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.



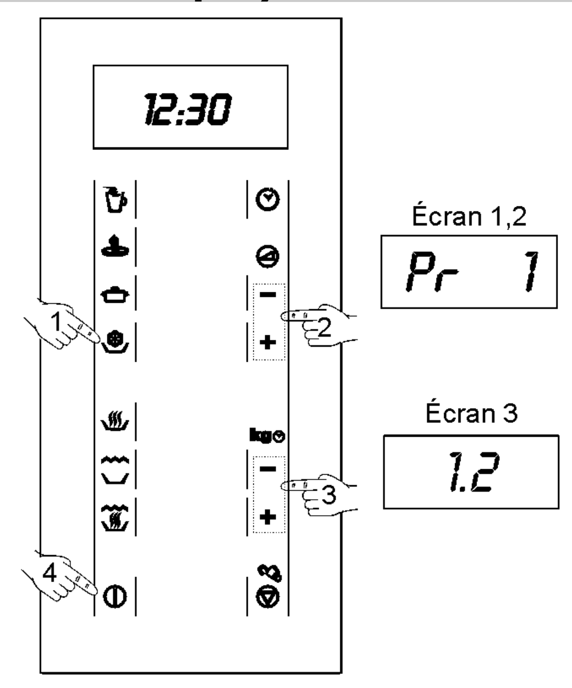
Fonction: Micro-ondes + Grill

1. Appuyez sur la touche **MICRO-ONDES + GRILL**. La touche de fonction s'illumine en vert.
2. Indiquez le temps de fonctionnement souhaité (par exemple, 10 minutes) à l'aide des touches «**-**» et «**+**».
3. Pour changer la puissance du micro-ondes, appuyez sur les touches «**-**» et «**+**». Si vous n'appuyez sur aucune touche, l'appareil fonctionne à puissance maximale. L'écran affiche le niveau de puissance sélectionné (P 01 - P 05). Voir la section Caractéristiques techniques.
4. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.



Fonction: Décongélation par poids (automatique)

1. Appuyez sur la touche **DÉCONGÉLATION**. La touche de fonction s'illumine en vert.
2. À l'aide des boutons «**–**» et «**+**», indiquez le type d'aliment (voir la liste ci-dessous). Si vous n'en indiquez aucun, l'appareil fonctionne avec le programme par défaut, Pr 1, qui correspond à la viande.
3. Indiquez le poids de l'aliment (par exemple, 1,2 kg) à l'aide des touches «**-**» et «**+**».
4. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.
5. Lorsque le four s'arrête et commence à sonner, remuez ou retournez les aliments. Pour continuer le processus de décongélation, refermez la porte du micro-ondes, puis appuyez sur la touche **START**.



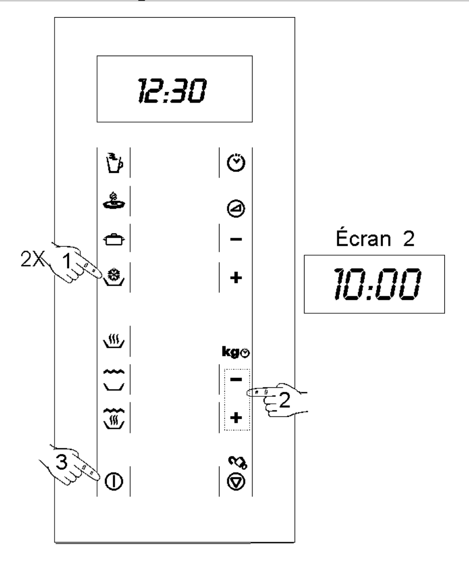
Fonction: Décongélation par poids (automatique)

Le tableau suivant présente les programmes de la fonction Décongélation par poids, avec les intervalles de poids, les temps de décongélation et les temps de repos (pour garantir que l'aliment présente une température uniforme).

Programme	Aliment	Poids	Temps	Temps de repos
Pr 1	Viande	0,1 - 1,5 kg	4 - 45 min	20 - 30 min
Pr 2	Volaille	0,1 - 1,5 kg	4 - 50 min	20 - 30 min
Pr 3	Poisson	0,1 - 1,5 kg	4 - 45 min	20 - 30 min
Pr 4	Fruits	0,2 - 0,5 kg	2 - 13 min	5 - 10 min
Pr 5	Pain	0,1 - 0,8 kg	2 - 19 min	5 - 10 min

Fonction: Décongélation par temps (manuelle)

11. Appuyez 2 fois sur la touche **DÉCONGELER**. La touche de fonction s'illumine en vert.
2. Indiquez le temps de décongélation (par exemple, 10 minutes) à l'aide des touches «**-**» et «**+**».
3. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.
4. Lorsque le four s'arrête et commence à sonner, remuez ou retournez les aliments. Pour continuer le processus de décongélation, refermez la porte du micro-ondes, puis appuyez sur la touche **START**.



Fonctions spéciales

Fonction spéciale: LIQUIDES / POMMES DE TERRE

1. Appuyez sur la touche de la **fonction spéciale 1** jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse, selon le tableau suivant. L'écran indique la fonction spéciale sélectionnée (A1.1 – A1.6), conformément au tableau.

Option	Bouton	Appuyer	Écran	Préparation
1 tasse		1x	A 1.1	Mettez le liquide dans un récipient, puis placez celui-ci sur le plateau du micro-ondes.
2 tasses		2x	A 1.2	
3 tasses		3x	A 1.3	
250 g de pommes de terre		4x	A 1.4	Mettez les pommes de terre dans un récipient, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau, couvrez-le, puis mettez-le sur le plateau du micro-ondes.
500 g de pommes de terre		5x	A 1.5	
1000 g de pommes de terre		6x	A 1.6	

2. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.

Fonction spéciale: GRATINER

1. Appuyez sur la touche de la **fonction spéciale 2** jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse, selon le tableau suivant. L'écran indique la fonction spéciale sélectionnée (A2.1 – A2.2), conformément au tableau.

Option	Bouton	Appuyer	Écran	Préparation
Gratin de pommes de terre		1x	A 2.1	Gratin de 1 000 g de pommes de terre crues. Mettez l'aliment dans un récipient (diamètre d'environ 25-26 cm), puis mettez celui-ci sur le plateau du micro-ondes.
Gratin de pâtes		2x	A 2.2	Gratin de 250 g de pâtes. Mettez l'aliment dans un récipient (diamètre d'environ 25-26 cm, hauteur d'environ 10 cm), couvrez-le, puis mettez-le sur le plateau du micro-ondes.

2. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.

Fonction spéciale: DÉCONGELER ET CHAUFFER

1. Appuyez sur la touche de la **fonction spéciale 3** jusqu'à ce que l'option souhaitée apparaisse, selon le tableau suivant. L'écran indique la fonction spéciale sélectionnée (A3.1 – A3.2), conformément au tableau.

Option	Bouton	Appuyer	Écran	Préparation
Aliments pré-cuisinés (1 ration 350-400 g)		1x	A 3.1	Retirez le couvercle de l'emballage et mettez le contenu (par exemple, cannellonis, macaronis, gnocchis) dans une assiette, ou bien placez l'emballage directement sur le plateau du micro-ondes et couvrez.
Légumes (environ 900-1 000 g)		2x	A 3.2	Mettez les légumes dans un récipient, couvrez-le, puis placez-le sur le plateau tournant.

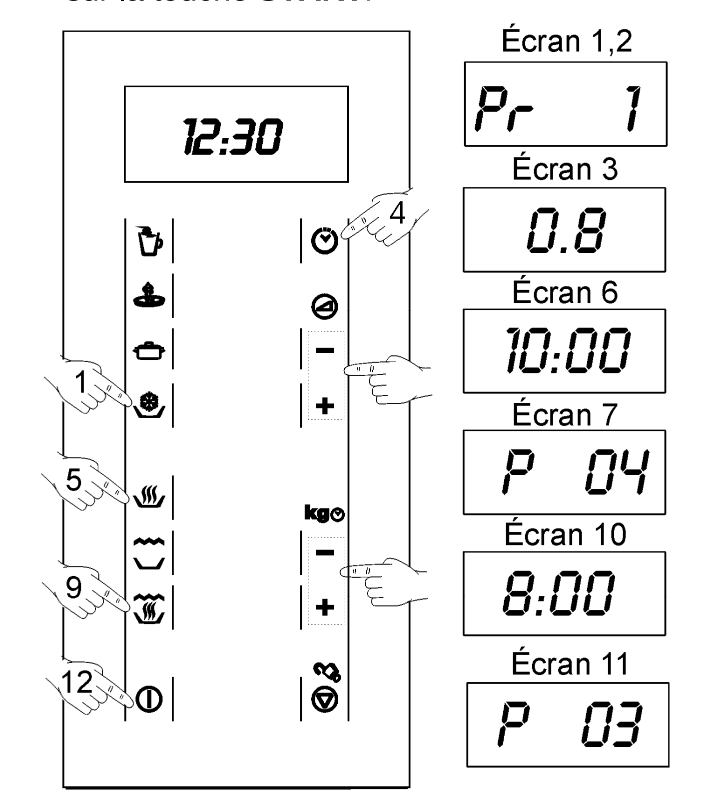
2. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.

Programmation du micro-ondes

Les fonctions normales (Micro-ondes, Grill, Micro-ondes + Grill, Décongélation par poids et Décongélation par temps) peuvent être programmées à la suite, une à une, jusqu'à un maximum de 3 fonctions.

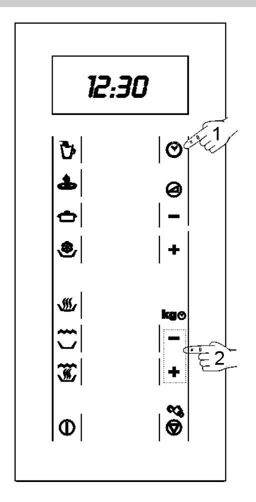
Par exemple, pour décongeler 800 g de viande, cuire pendant 10 minutes avec la fonction Micro-ondes à la puissance 4, puis pendant 8 minutes avec la fonction Micro-ondes + Grill à la puissance 3, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **DÉCONGELER**. L'indicateur de la fonction s'illumine.
2. Le type d'aliment Viande (Type 1) est déjà sélectionné.
3. À l'aide du **BOUTON ROTATIF**, indiquez le poids de l'aliment (0,8 kg).
4. Appuyez sur la touche **HORLOGE/PROGRAMME,** puis sélectionnez le programme suivant.
5. Appuyez sur la touche **MICRO-ONDES**. L'indicateur de la fonction s'illumine.
6. À l'aide du **BOUTON ROTATIF**, indiquez le temps de cuisson souhaité (10 min).
7. Appuyez sur la touche «-» pour sélectionner la fonction Micro-ondes à la puissance 4.
8. Appuyez sur la touche **HORLOGE/ PROGRAMME**, puis sélectionnez le programme suivant.
9. Appuyez sur la touche **MICRO-ONDES + GRILL**. L'indicateur de la fonction s'illumine.
10. À l'aide du **BOUTON ROTATIF**, indiquez le temps de cuisson souhaité (8 min).
11. Appuyez 2 fois sur la touche «**-**» pour régler le micro-ondes sur la puissance 3.
12. Appuyez sur la touche **START**. Le micro-ondes se met en marche.
13. L'appareil émet un signal sonore lorsqu'il passe d'une fonction (Décongélation) à une autre (Micro-ondes ou Grill).
14. Lorsque le micro-ondes émet un signal sonore, ouvrez la porte et retournez les aliments. Refermez la porte, puis appuyez sur la touche **START**.



Blocage de sécurité

1. Le fonctionnement de l'appareil peut être bloqué (par exemple, pour empêcher l'utilisation par des enfants). Pour ce fait, appuyez sur la touche **STOP** pendant 3 secondes. Un signal sonore est alors émis et l'appareil est bloqué. Il continue d'indiquer l'heure et l'indicateur **BLOCAGE** s'illumine.
2. Pour débloquer le micro-ondes, appuyez à nouveau pendant 3 secondes sur la touche **STOP**. Un signal sonore est alors émis et l'indicateur **BLOCAGE** s'illumine.



Pendant le fonctionnement...

Lors du processus de cuisson, vous pouvez ouvrir la porte quand bon vous semble. Si vous le faites:

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES S'INTERROMPT IMMÉDIATEMENT.
- Le grill se désactive mais reste toutefois à une température élevée.
- Le temporisateur s'arrête et l'écran indique le temps de fonctionnement restant.

Si vous le souhaitez, vous pouvez:

1. Retourner ou remuer les aliments afin d'obtenir une cuisson uniforme.
2. Modifier la puissance du micro-ondes à l'aide des boutons «**-**» ou «**+**».
3. Sélectionner une autre fonction à l'aide des boutons de fonction.
4. Modifier le temps de fonctionnement restant, en tournant le **BOUTON ROTATIF**.

Refermez la porte, puis appuyez sur la touche **START**. De cette façon, l'appareil se remet en marche.

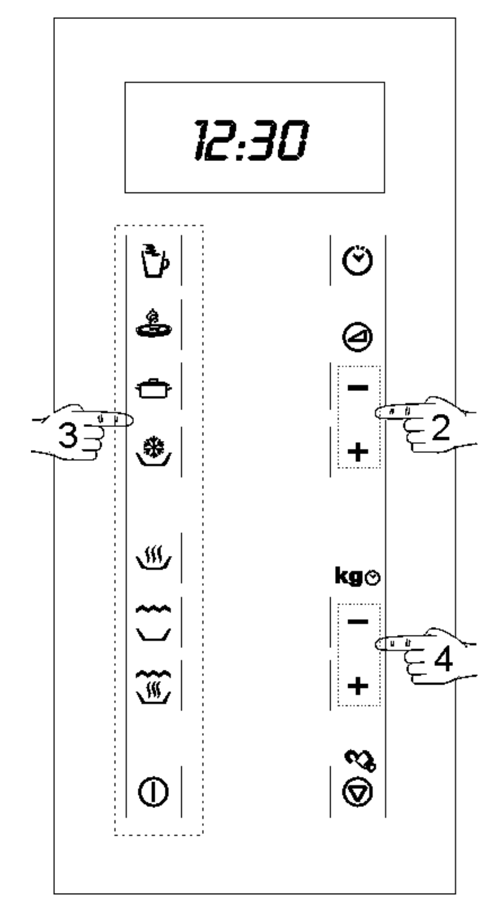
Interruption de la fonction

Pour interrompre le programme, appuyez sur la touche **STOP** ou ouvrez la porte de l'appareil.

Si vous souhaitez annuler le processus de cuisson, refermez la porte, puis appuyez sur la touche **STOP**. Un signal sonore est alors émis et l'écran indique l'heure.

Fin du programme

Une fois le programme terminé, le signal sonore retentit 3 fois et l'écran indique **«End»**. Les signaux sonores se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que vous ouvriez la porte ou que vous appuyiez sur la touche **«STOP»**.



Économie d'énergie

Ce micro-ondes est équipé d'un système d'économie d'énergie spécial, qui s'active automatiquement après 10 minutes d'inactivité.

Dans le mode d'économie d'énergie, toutes les touches sont éteintes et l'**écran** n'affiche que l'horloge.

Le mode d'économie d'énergie se désactive dès que vous appuyez sur une touche de fonction.

Décongélation

Le tableau suivant présente, de façon générale, les différents temps de décongélation et temps de repos (pour garantir que l'aliment présente une température uniforme) en fonction du type et du poids des aliments, ainsi que les recommandations applicables.

Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps de repos	Recommandations
Morceaux de viande (veau, bœuf, porc)	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	14 - 15 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
	700 g	20 - 21 min	20 - 25 min	Retournez 2 x
	1 000 g	29 - 30 min	25 - 30 min	Retournez 3 x
	1500 g	42 - 45 min	30 - 35 min	Retournez 3 x
Viande en sauce	500 g	12 - 14 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
	1000 g	24 - 25 min	25 - 30 min	Retournez 3 x
Viande hachée	100 g	4 - 5 min	5 - 6 min	Retournez 1 x
	300 g	8 - 9 min	8 - 10 min	Retournez 2 x
	500 g	12 - 14 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
Saucisse	125 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	250 g	8 - 9 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	15 - 16 min	10 - 15 min	Retournez 1 x
Volaille, pièces de volaille	200 g	7 - 8 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	17 - 18 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
Poulet	1000 g	34 - 35 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
	1200 g	39 - 40 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
	1500 g	48 - 50 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
Poisson	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
Truite	200 g	6 - 7 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
Crevettes	100 g	3 - 4 min	5 - 10 min	Retournez 1 x
	500 g	12 - 15 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
Fruits	200 g	4 - 5 min	5 - 8 min	Retournez 1 x
	300 g	8 - 9 min	10 - 15 min	Retournez 2 x
	500 g	12 - 14 min	15 - 20 min	Retournez 3 x
Pain	100 g	2 - 3 min	2 - 3 min	Retournez 1 x
	200 g	4 - 5 min	5 - 6 min	Retournez 1 x
	500 g	10 - 12 min	8 - 10 min	Retournez 2 x
	800 g	15 - 18 min	15 - 20 min	Retournez 2 x
Beurre	250 g	8 - 10 min	10 - 15 min	Retournez 1 x, couvrir
Fromage	250 g	6 - 8 min	5 - 10 min	Retournez 1 x, couvrir
Crème fraîche	250 g	7 - 8 min	10 - 15 min	Retirer le couvercle

Décongélation

Indications générales pour la décongélation

1. Pour la décongélation, n’utilisez que de la vaisselle apte pour micro-ondes (porcelaine, verre, plastique approprié).
2. La fonction Décongélation par poids et les tableaux correspondants font référence à la décongélation d’aliments crus.
3. Le temps de décongélation dépend de la quantité et de la taille de l’aliment. Lorsque vous congelez des aliments, pensez au processus de décongélation. Répartissez l’aliment en parties égales à la taille du récipient à utiliser.
4. Distribuez le mieux possible l’aliment à l’intérieur du micro-ondes. Les parties les plus épaisses de poisson ou des cuisses de poulet doivent être placées vers l’extérieur. Vous pouvez protéger les parties les plus délicates avec du papier aluminium. **Important:** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures afin d’éviter la formation d’étincelles.
5. Les pièces les plus denses doivent être retournées plusieurs fois.
6. Distribuez l’aliment congelé de la façon la plus uniforme possible car les parties les plus fines se décongèlent plus vite que les parties plus épaisses.
7. Les aliments riches en graisse, comme le beurre, le fromage et la crème fraîche, ne doivent pas être totalement décongelés. S’ils sont laissés quelques minutes à température ambiante, ils seront prêts à servir. Dans le cas de la crème fraîche surgelée, si vous observez de petits morceaux de glace, battez-la avant de la consommer.
8. Placez les volailles sur une assiette retournée afin que le jus de la viande puisse s’écouler plus facilement.
9. Le pain doit être enveloppé dans un linge pour qu’il ne se dessèche pas trop.
10. Retournez les aliments lorsque le micro-ondes émet un signal sonore et que l’indication suivante se met à clignoter à l’écran: turn.
11. Retirez l’aliment congelé de l’emballage sans oublier d’enlever les liens ou attaches en métal, le cas échéant. Dans le cas des récipients qui servent à garder les aliments dans le congélateur et qui peuvent également être utilisés pour chauffer et cuire, ne retirez que le couvercle. Dans les autres cas, mettez les aliments dans des récipients aptes pour fours micro-ondes.
12. Le liquide résultant de la décongélation, principalement celui des volailles, doit être jeté et ne doit en aucun cas entrer en contact avec les autres aliments.
13. Notez qu’avec la fonction de décongélation automatique, un temps de repos est nécessaire pour que l’aliment soit complètement décongelé, ce qui se produit normalement au bout de 15 à 20 minutes.

Cuisiner avec micro-ondes

Avant d'utiliser un récipient, vérifiez si celui-ci est apte pour micro-ondes (voir Quel type de vaisselle peut être utilisé?).

Coupez l'aliment avant de commencer à le cuire.

Lorsque vous chauffez des liquides, utilisez des récipients à grande ouverture pour que la vapeur puisse s'évaporer facilement.

Préparez les aliments en suivant les indications et tenez compte des temps de cuisson et des niveaux de puissance indiqués dans les tableaux.

Tenez compte du fait que les valeurs indiquées sont seulement données à titre d'information et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de la teneur en eau et du type d'aliment. Il est conseillé d'adapter les temps et niveaux de puissance à chaque situation. Selon l'aliment, il convient d'augmenter ou de réduire le temps de cuisson, ou d'augmenter ou de réduire le niveau de puissance.

Cuisiner avec un micro-ondes...

1. Plus la quantité d'aliments est grande, plus le temps de cuisson est long. Tenez compte des règles suivantes:
   - double de la quantité – double du temps
   - moitié de la quantité – moitié du temps
2. Plus la température est faible, plus le temps de cuisson est long.
3. Les aliments liquides chauffent plus vite.
4. Une bonne distribution des aliments sur le plateau tournant favorise une cuisson uniforme. Si vous placez les aliments denses sur la partie extérieure du plateau et les moins denses au centre, vous pouvez chauffer différents types d'aliment simultanément.
5. Vous pouvez ouvrir la porte de l'appareil quand bon vous semble. L'appareil se déconnecte alors automatiquement. Le micro-ondes ne continue à fonctionner que si vous refermez la porte.
6. Les aliments couverts requièrent un temps de cuisson plus court et, de plus, préservent mieux leurs caractéristiques. Le couvercle doit laisser passer les micro-ondes et avoir de petits orifices permettant la sortie de la vapeur.

Cuisiner avec micro-ondes

Indications importantes

- Les œufs avec leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans le four micro-ondes car ils pourraient éclater.
- Avant de chauffer ou de cuire des aliments avec une coquille ou de la **peau** (par exemple, des pommes, des tomates, des pommes de terre ou des saucisses), **piquez-les** avec une fourchette pour qu'ils n'éclatent pas.
- Lorsque vous chauffez des aliments qui contiennent peu d'eau (par exemple, lorsque vous **décongelez du pain** ou que vous faites du pop-corn) une évaporation rapide se produit. L'appareil fonctionne alors comme s'il était à vide et l'aliment peut se carboniser. Cette situation peut causer des dommages à l'appareil et au récipient utilisé. Il convient donc de régler juste le temps nécessaire et de surveiller la cuisson.
- Il ne faut pas chauffer de grandes quantités d'huile (**frire**) dans le micro-ondes.
- Ne chauffez pas de liquides dans des récipients hermétiques. **Il existe un danger d'explosion.**
- **Les boissons alcoolisées** ne doivent pas être chauffées à haute température. Réglez juste le temps nécessaire et surveillez la cuisson.
- Ne chauffez aucun type de matériel ou de liquide explosif dans le micro-ondes.
- Retirez les **plats pré-cuisinés de leur emballage** car ceux-ci ne sont pas toujours résistants à la chaleur. Suivez les indications du fabricant.
- **Si vous avez plusieurs récipients**, comme par exemple des tasses, disposez-les uniformément sur le plateau tournant.
- Retirez toujours la tétine ou le couvercle des biberons et des **petits pots pour bébés** avant de les chauffer. Après les avoir chauffés, remuez ou agitez bien le contenu pour que la chaleur se distribue uniformément. La température des récipients est plus faible que celle des aliments qu'ils contiennent. Vérifiez la température des aliments avant de les servir afin d'éviter toute brûlure.
- Ne fermez pas les **sacs en plastique** avec des liens ou attaches métalliques, mais utilisez des pinces en plastique. Perforez le sac plusieurs fois pour que la vapeur puisse sortir facilement.
- Lorsque vous chauffez ou cuisez des aliments, assurez-vous qu'ils atteignent une température minimale de **70°C**.
- Pendant la cuisson, il peut se former de la **vapeur d'eau** sur la vitre de la porte qui peut ensuite former des gouttes. Cette situation est normale et peut y compris s'accentuer si la température ambiante est basse. Il n'y a aucun risque pour la sécurité de l'appareil. Après la cuisson, épongez l'eau provenant de la condensation.

Cuisiner avec micro-ondes

Tableaux et suggestions – Cuire des légumes

Aliment	Quantité (g)	Ajout de liquides	Puissance (Watt)	Niveau de puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Choux-fleurs Brocolis Champignons	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	5 5 5	9 - 11 6 - 8 6 - 8	2 - 3 2 - 3 2 - 3	Beurrez la partie supérieure. Coupez en rondelles.
Petits pois et carottes Carottes surgelées	300 250	½ tasse 2-3 cuillères à soupe	800 800	5 5	7 - 9 8 - 10	2 - 3 2 - 3	Coupez en cubes ou en rondelles.
Pommes de terre	250	2-3 cuillères à soupe	800	5	5 - 7	2 - 3	Épluchez, coupez en morceaux de même taille.
Poivrons Poireaux	250 250	- ½ tasse	800 800	5 5	5 - 7 5 - 7	2 - 3 2 - 3	Coupez en morceaux ou en rondelles.
Choux de Bruxelles surgelés	300	½ tasse	800	5	6 - 8	2 - 3	
Choux	250	½ tasse	800	5	8 - 10	2 - 3	

Tableaux et suggestions – Cuire du poisson

Aliment	Quantité (g)	Puissance (Watt)	Niveaux de puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Indications
Filets de poisson	500	640	4	10 - 12	3	Couvrez. Retournez une fois la moitié du temps écoulée.
Poisson entier	800	800 440	5 3	3 - 5 10 - 12	2 - 3	Couvrez. Retournez une fois la moitié du temps écoulée. Éventuellement, couvrez les extrémités du poisson.

Cuisiner avec Grill

Pour obtenir de bons résultats avec le grill, utilisez la grille fournie avec l'appareil.

Placez la grille de sorte qu'elle n'entre pas en contact avec les surfaces métalliques de l'intérieur afin d'éviter tout risque d'étincelle, ce qui pourrait endommager l'appareil.

INDICATIONS IMPORTANTES:

1. Lorsque le micro-ondes est utilisé pour la première fois, il dégage de la fumée et une odeur caractéristique, dues à l'utilisation d'huiles lors du processus de fabrication.
2. Après la première utilisation du grill, il est normal que la zone à orifices qui protège les résistances du grill commence à se déformer et à brunir légèrement en raison des températures élevées.
3. La vitre de la porte atteint des températures très élevées lors de l'utilisation du grill. Pour que l'appareil soit hors de portée des enfants, placez-le à une hauteur minimale de 80 cm.
4. Lors du fonctionnement du grill, les parois intérieures et la grille atteignent des températures très élevées. L'utilisation de gants de cuisine est conseillée.
5. Pendant une utilisation prolongée du grill, il est normal que les résistances se déconnectent temporairement sous l'action du thermostat de sécurité.
6. Important: lorsque les aliments sont cuits au grill dans des récipients, il faut vérifier si le récipient est approprié ou non. Voir le tableau sur la vaisselle.
7. Lorsque vous utilisez le grill, il est possible que des éclaboussures de graisse atteignent la résistance et brûlent. Il s'agit d'une situation normale qui ne représente aucun type de problème de fonctionnement.
8. Après chaque utilisation, nettoyez l'intérieur du four et les accessoires pour que la saleté ne s'incruste pas.

Cuisiner avec Grill

Tableaux et suggestions – Grill sans Micro-ondes

Aliment	Quantité (g)	Temps (min)	Indications
Poisson			
Dorade Sardine	800- 6 - 8 unités	18 - 24 15 - 20	Beurrez légèrement. Une fois la moitié du temps écoulée, retournez et assaisonnez.
Viande			
Saucisse	6 - 8 unités	22 - 26	Une fois la moitié du temps écoulée, piquez avec une fourchette et retournez.
Hamburger congelé	3 unités	18 - 20	
Entrecôte (environ 3 cm d'épaisseur)	400	25 - 30	Une fois la moitié du temps écoulée, beurrez et retournez.
Autres			
Toasts	4 unités	1½ - 3	Surveillez.
Gratiner un sandwich	2 unités	5 - 10	Surveillez.

Préchauffez le grill pendant 2 minutes. Sauf indication contraire, utilisez la grille. Les temps indiqués sont donnés à titre d'information et peuvent varier en fonction de la composition et de la quantité de l'aliment, ainsi que du degré de cuisson souhaité. Le poisson et la viande acquièrent une saveur optimale s'ils sont badigeonnés d'huile végétale, assaisonnés avec des épices et des herbes, et laissés à mariner pendant quelques heures avant de les cuire au grill. N'ajoutez le sel qu'après la cuisson au grill.

Les saucisses n'éclatent pas si elles sont piquées au préalable avec une fourchette.

Une fois la moitié du temps écoulée, surveillez la cuisson et, si nécessaire, retournez ou badigeonnez d'huile.

Le grill est particulièrement indiqué pour cuire de petits morceaux de viande et de poisson. Les petits morceaux de viande ne doivent être retournés qu'une seule fois, les plus grands plusieurs fois. Dans le cas du poisson, il est conseillé d'unir les deux extrémités de celui-ci, la tête avec la queue, et de le placer sur la grille.

Cuisiner avec Grill

Tableaux et conseils – Micro-ondes et Grill

La fonction Micro-ondes + Grill est idéale pour cuire rapidement de la viande, tout en la dorant. Elle est également utile pour gratiner des aliments.

Les micro-ondes et le grill fonctionnent alternativement. Les micro-ondes cuisent et le grill gratine.

Plat	Quantité (g)	Vaisselle	Puissance (Watt)	Niveaux de puissance	Temps (min)
Pâtes gratinées	500 g	Forme basse	240	2	12 - 17
Pommes de terre gratinées	800 g	Forme basse	800	5	20 - 22
Lasagne	environ 800 g	Forme basse	800	5	15 - 20
Fromage gratiné	environ 500 g	Forme basse	640	4	18 - 20
2 cuisses de poulet frais (sur la grille)	environ 200 g	Forme basse	440	3	8 - 10
Rôti	environ 500 g	Récipient haut et large	640	4	17 - 19
Gratiner une soupe à l'oignon	2 bols de 200 g	Bols de soupe	440	3	2 - 4

Avant d'utiliser de la vaisselle et des récipients dans le micro-ondes, vérifiez si ceux-ci sont aptes pour cet emploi. N'utilisez que la vaisselle apte pour micro-ondes.

La vaisselle à utiliser avec la fonction Combinée doit être apte pour micro-ondes et pour grill. Voir le tableau sur la vaisselle.

Tenez compte du fait que les valeurs indiquées sont seulement données à titre d'information et qu'elles peuvent varier en fonction de l'état initial, de la température, de la teneur en eau et du type d'aliment.

Si le temps s'est avéré insuffisant pour bien dorer l'aliment, mettez-le pendant 5 ou 10 min de plus sur la fonction Grill.

Les gratins et les volailles requièrent un temps de cuisson extra, de 3 à 5 min, pour que la température se distribue uniformément.

Sauf indication contraire, utilisez le plateau tournant pour cuire.

Les valeurs qui figurent dans les tableaux sont indiquées pour un four froid (il n'est pas nécessaire de préchauffer).

Quel type de vaisselle peut être utilisé?

Fonction Micro-ondes

Avec la fonction Micro-ondes, tenez compte du fait que les micro-ondes sont réfléchies par les surfaces métalliques. En revanche, le verre, la porcelaine, la terre cuite, le plastique et le papier laissent passer les micro-ondes.

C'est pourquoi, les **casseroles et la vaisselle de cuisine en métal ou les récipients avec des parties ou des décorations métalliques ne doivent pas être utilisées dans le micro-ondes**. Le verre et la terre cuite avec des **décorations ou parties métalliques** (par ex., verre de plomb) ne doivent pas non plus être utilisés.

L'**idéal** pour cuisiner dans le four micro-ondes est d'utiliser le verre, la porcelaine ou la terre cuite réfractaires, ainsi que le plastique résistant à la chaleur. Le verre et la porcelaine très fins et fragiles doivent être utilisés pendant des temps courts, pour décongeler ou chauffer des aliments déjà cuisinés.

Testez la vaisselle

Placez la vaisselle à l'intérieur du four pendant 20 secondes à température maximale. Si elle est froide ou tiède, elle est apte. En revanche, si elle chauffe beaucoup ou provoque des étincelles, elle n'est pas apte.

Les aliments chauds transmettent la chaleur à la vaisselle, qui peut devenir très chaude. C'est pourquoi il faut toujours utiliser un **gant.**

Fonction Grill

Dans le cas de la fonction Grill, la vaisselle doit résister à des températures d'au moins 250°C.
La vaisselle en plastique n'est pas adéquate.

Fonction Combinée

Avec la fonction Combinée, la vaisselle à utiliser doit être apte tant pour le micro-ondes que pour le grill.

Récipients et papier d'aluminium

Les plats pré-cuisinés dans des récipients en aluminium ou recouverts de papier aluminium peuvent être mis dans le micro-ondes à condition de respecter les points suivants:

- Tenez compte des recommandations du fabricant qui figurent sur l'emballage.
- Les récipients en aluminium ne doivent pas avoir une hauteur supérieure à 3 cm ni entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four (distance min. de 3 cm). Le couvercle en aluminium doit être retiré.
- Placez le récipient en aluminium directement sur le plateau tournant. Si vous utilisez la grille, placez le récipient sur un plateau en porcelaine. Ne mettez jamais le récipient directement sur la grille!
- Le temps de cuisson est plus long car les micro-ondes pénètrent dans les aliments seulement par le haut. En cas de doute, utilisez seulement la vaisselle apte pour micro-ondes.
- Le papier aluminium peut être utilisé pour réfléchir les micro-ondes lors du processus de décongélation. Les aliments délicats, tels que la volaille ou la viande hachée, peuvent être protégés de la chaleur excessive en couvrant les extrémités.
- **Important:** le papier aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de l'intérieur du four afin d'éviter la formation d'étincelles.

Couvercle

Il est recommandé d'utiliser des couvercles en verre, en plastique ou du film transparent, car ils offrent les avantages suivantes:

1. Ils empêchent une évaporation excessive (en particulier lors des cuissons très longues);
2. Le processus de cuisson est plus rapide;
3. Les aliments ne se dessèchent pas;
4. L'arôme est conservé.

Le couvercle doit avoir des orifices pour qu'il ne se forme aucun type de pression. Les sacs en plastique doivent aussi être ouverts. Les biberons tout comme les petits pots pour bébés et autres récipients similaires ne doivent être chauffés que sans couvercle, car ils pourraient exploser.

Le tableau suivant vous donne une idée générale du type de vaisselle approprié pour chaque situation.

Quel type de vaisselle peut être utilisé?

Tableau – Vaisselle

Mode de fonctionnement / Type de vaisselle	Micro-ondes		Grill	Micro-ondes + Grill
	Décongeler / chauffer	Cuire		
Verre et porcelaine 1) domestique, non résistant au feu, lavable au lave-vaisselle.	oui	oui	non	non
Céramique vitrifiée verre et porcelaine résistant au feu	oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) non vitrifiée vitrifiée sans décorations métalliques	oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2)				
vitrifiée	oui	oui	non	non
non vitrifiée	non	non	non	non
Vaisselle en plastique 2)				
résistant à la chaleur jusqu'à 100°C	oui	non	non	non
résistant à la chaleur jusqu'à 250°C	oui	oui	non	non
Films plastiques 3)				
Film pour la conservation des aliments	non	non	non	non
Cellophane	oui	oui	non	non
Papier, carton 4)	oui	non	non	non
Métal				
Papier aluminium	oui	non	oui	non
Emballages en aluminium 5)	non	oui	oui	oui
Accessoires (grille)	non	non	oui	oui

1. Sans bord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant.
3. N'utilisez pas de liens ou attaches métalliques pour fermer les sacs. Perforez les sacs. N'utilisez les films que pour couvrir.
4. N'utilisez pas d'assiettes en papier.
5. Seulement les emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois intérieures du four.

Nettoyage et Maintenance du micro-ondes

AVANT DE NETTOYER LE MICRO-ONDES, ASSUREZ-VOUS QU'IL EST DÉBRANCHÉ DE LA PRISE DE COURANT.

Après avoir utilisé l'appareil, laissez-le refroidir. Ne nettoyez pas l'appareil avec des produits de nettoyage abrasifs, des matériaux qui rayent ou des objets pointus.

Surface extérieure:

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et un linge humide.
2. Évitez l'entrée d'eau à l'intérieur de la carcasse.

Intérieur:

1. Après chaque utilisation, nettoyez les parois intérieures à l'aide d'un linge humide.
2. Évitez l'entrée d'eau dans les orifices de ventilation du micro-ondes.
3. Si un certain temps s'est écoulé depuis le dernier nettoyage et que l'intérieur du four micro-ondes est sale, placez un verre d'eau sur le plateau et faites fonctionner le four micro-ondes pendant 4 minutes à puissance maximale. La vapeur libérée facilitera le nettoyage de la saleté incrustée, qui partira facilement à l'aide d'un linge doux.

   Important: l'appareil ne doit jamais être nettoyé avec des dispositifs de nettoyage à vapeur. La vapeur peut arriver jusqu'aux parties sous tension et provoquer un court-circuit.

   Les surfaces en acier inoxydable les plus sales peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif.

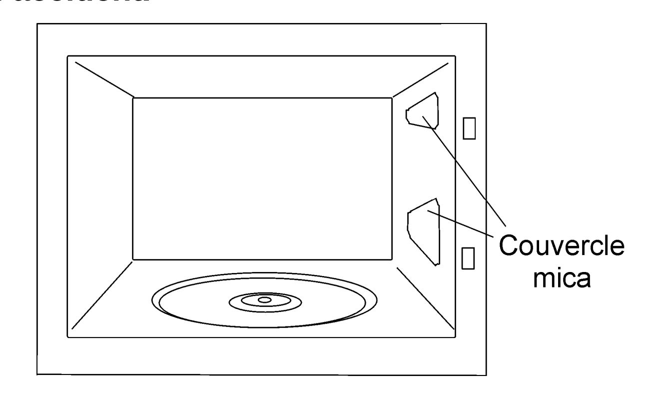
   Ensuite, nettoyez soigneusement avec de l'eau chaude, puis séchez bien.
4. Nettoyez les accessoires après chaque utilisation. S'ils sont sales, mettez les d'abord à tremper, puis utilisez une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être mis dans le lave-vaisselle. Assurez-vous que le plateau tournant et son support soient toujours propres.

Porte, charnières de la porte et panneau frontal de l'appareil:

1. **Ces parties doivent être toujours propres, surtout les surfaces de contact entre la porte et le panneau frontal de l'appareil, pour qu'il n'y ait pas de fuites.**
2. Pour nettoyer, utilisez un détergent neutre et de l'eau tiède. Séchez avec un linge doux.

Cache en mica:

Maintenez le cache en mica toujours propre. Les restes d'aliments sur le cache peuvent, par combustion, le déformer ou provoquer des étincelles. Il faut donc le nettoyer régulièrement, mais sans utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni d'objets pointus. Ne retirez pas le cache afin d'éviter tout risque d'accident.



Que faire en cas de problème de fonctionnement?

L'appareil ne fonctionne pas correctement:

- L'appareil est branché correctement dans la prise de courant?
- La porte est complètement fermée? La porte doit être fermée de façon audible.
- Il y a des corps étrangers entre la porte et le four?

Les aliments ne chauffent pas ou chauffent très lentement:

- Vous avez utilisé par inadvertance de la vaisselle en métal?
- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats?
- Vous avez placé à l'intérieur du micro-ondes une quantité d'aliments plus importante ou plus froide que d'habitude?

L'aliment est excessivement chaud, sec ou brûlé:

- Vous avez sélectionné le temps de fonctionnement et le niveau de puissance adéquats?

Lors du fonctionnement de l'appareil, vous entendez des bruits:

- Il y a des étincelles dans le four micro-ondes?
- La vaisselle entre en contact avec les parois intérieures?
- Il y a des cafards ou autres insectes à l'intérieur du micro-ondes?

La lampe intérieure ne s'allume pas:

- Si toutes les fonctions marchent correctement, il est probable que la lampe soit grillée. Vous pouvez continuer d'utiliser l'appareil.
- La lampe du micro-ondes ne peut être remplacée que par le Service d'assistance technique.

Le câble d'alimentation est endommagé

- Le câble d'alimentation doit être remplacé par le fabricant, des agents agréés ou des techniciens qualifiés pour cette tâche, de façon à éviter des situations dangereuses. De plus, des outils spéciaux sont nécessaires.

Si vous observez tout autre type de problème, contactez le Service d'assistance au client.
Les réparations ne peuvent être réalisées que par des techniciens spécialisés.

Caractéristiques techniques

Description des fonctions

Symbole	Description	Puissance	Aliments
	Micro-ondes	P 01 ----------130W	Décongélation lente pour les aliments délicats. Garder chaud.
		P 02 ----------240W	Cuire à chaleur douce, faire revenir du riz. Décongélation rapide.
		P 03 ----------440W	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
		P 04 ----------640W	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
		P 05 ----------800W	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.
	Micro-ondes + Grill	P 01 ----------130W	Gratiner des toasts.
		P 02 ----------240W	Cuire au grill de la volaille et de la viande.
		P 03 ----------440W	Cuire des tourtes et des gratins.
		P 04 ----------640W	Préparer des rôtis.
		P 05 ----------800W	Cuire des gratins de pommes de terre.
	Grill	1000W	Griller

Spécifications

- Tension AC………… .... 230 V / 50 Hz
- Fusible. .... 12 A / 250 V
- Puissance requise .... 1200 W
- Puissance du grill. .... 1000 W
- Puissance de sortie micro-ondes... 800 W
- Fréquence de micro-ondes… .... 2450 MHz
- Dimensions extérieures (L×H×P)... 595 × 390 × 320 mm
- Dimensions intérieures (L×H×P).. 305 × 210 × 280 mm
- Capacité du four. .... 18 l
- Poids .... 18,6 kg

TXT-17-22-FR

Estimado Cliente:

Antes de mais, queremos agradecer-lhe a preferência pelo nosso produto. Estamos certos que este forno microondas moderno, funcional e prático, fabricado com materiais de primeira qualidade, irá satisfazer as suas expectativas.

Solicitamos uma leitura atenta das instruções que constam deste livro, as quais lhe irão possibilitar obter um melhor resultado na utilização do seu forno microondas.

CONSERVE A DOCUMENTAÇÃO DESTE PRODUTO PARA CONSULTA FUTURA.

ATENÇÃO!

Para beneficiar da nossa garantia, é imprescindível enviar o "Certificado de Garantia" e, aquando de um pedido de Assistência Técnica, apresentar a factura de compra do forno microondas com a data e carimbo do estabelecimento vendedor.

Sem este requisito a garantia não terá validade.

Tenha o manual de instruções sempre à mão. Se ceder o aparelho a terceiros disponibilize também o respectivo manual!

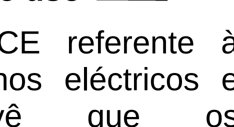
Indicações sobre protecção ambiental

Eliminação da embalagem 

A embalagem está assinalada com o Ponto Verde.

Para eliminar todos os materiais de embalamento, como o cartão, esferovite e as películas utilize contentores adequados. Deste modo é garantida a reutilização dos materiais de embalamento.



Eliminação de aparelhos fora de uso 

A directiva Europeia 2002/96/CE referente à gestão de resíduos de aparelhos eléctricos e electrónicos (RAEE), prevê que os electrodomésticos não devem ser escoados no fluxo normal dos resíduos sólidos urbanos.

Os aparelhos desactualizados devem ser recolhidos separadamente para optimizar a taxa de recuperação e reciclagem dos materiais que os compõem e impedir potenciais danos para a saúde humana e para o ambiente. O símbolo constituído por um contentor de lixo barrado com uma cruz deve ser colocado em todos os produtos de forma a recordar a obrigatoriedade de recolha separada.

Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou os pontos de venda para solicitar informação referente ao local apropriado onde devem depositar os electrodomésticos velhos.

Antes de eliminar o seu aparelho, inutilize-o. Puxe o cabo de alimentação, corte-o e elimine-o.

Índice

Indicações de segurança



- **Atenção!** De modo a evitar qualquer tipo de chama, utilize o microondas apenas sob vigilância. Os níveis de potência muito elevados ou tempos de cozinhado muito longos podem aquecer excessivamente o alimento e provocar fogo.
- Se observar fumo ou fogo, mantenha a porta fechada, de modo a abafar as chamas. Desligue o aparelho e a ficha da tomada.
- **Atenção!** As crianças só podem utilizar o aparelho sob vigilância, ou caso lhes tenham sido dadas instruções, de modo a que possam utilizar o aparelho em segurança e identificar os perigos em caso de má utilização.
- **Atenção!** Durante o funcionamento do grelhador é necessário ter bastante cuidado. Mantenha as crianças afastadas!
- Os nossos aparelhos cumprem as respectivas disposições e normas sobre equipamentos técnicos. Contudo, não cobrem todos os possíveis riscos de acidente.
- Quando utilizar materiais inflamáveis, como plásticos ou recipientes de papel, para aquecer ou cozinhar alimentos é necessário vigiar constantemente o processo de cozinhado, devido ao risco de fogo.
- Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.
- O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com humidade, objectos com arestas vivas ou com o microondas, quando este está quente.
- Ao ligar aparelhos eléctricos perto do microondas, assegure-se que os cabos de alimentação não entrem em contacto com o aparelho quando está quente, nem fiquem entalados na porta do mesmo, de modo a evitar danos e perigos.
- Tenha atenção às falhas de funcionamento. O aparelho não pode ser utilizado se:
  - a porta não fechar correctamente;
  - as dobradiças da porta estiverem danificadas;
  - as superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
  - o vidro da janela estiver danificado;
  - houver frequentemente arco eléctrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objectos de metal.
- Os orifícios de ventilação não podem estar tapados.

Limpeza/manutenção:

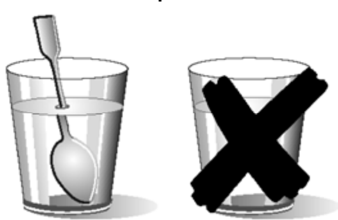
- Antes de efectuar trabalhos de manutenção e de limpeza, retire a ficha da tomada.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do microondas”.
- As superfícies de contacto (a frente da cavidade e a parte de dentro da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correcto funcionamento. Limpe as superfícies de contacto com um detergente neutro e um pano de limpeza que não risque, nem provoque qualquer tipo de fricção.
- **Atenção:** nunca utilize o aparelho se as superfícies de contacto estiverem danificadas. Volte apenas a utilizar o aparelho, se este tiver sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.

Indicações de segurança

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no aparelho:

- Não coloque o aparelho em funcionamento sem o suporte rotativo e o respectivo prato.
- Não ligue o aparelho em vazio. Este pode ficar em sobrecarga, caso não haja alimentos no interior.
- Utilize apenas loiça adequada para microondas.
- Não guarde qualquer objecto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Os ovos com casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no microondas.

  EXISTE PERIGO DE INFLAMAÇÃO.
- Atenção: não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados, pois estes poderão facilmente explodir.



Cuidado ao aquecer líquidos!

Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) estão a ser aquecidos, se encontram quase em ponto de ebulição dentro do aparelho e são retirados repentinamente, estes podem ser projectados para fora do recipiente. Pode causar lesões e queimaduras!

Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de plástico ou uma vareta de vidro no recipiente.

Cuidado!

- De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não seleccionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando **aquecer pequenas quantidades de alimentos**. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
- Para torrar, utilize somente a função grelhador e vigie sempre o forno. Se utilizar a função combinado (microondas com grelhador) para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Aqueça o **alimento para bebé** sempre em frascos ou garrafas sem tampa nem tetina. Após ter aquecido o alimento, mexa ou agite bem para que o calor se distribua de modo uniforme. Verifique a temperatura do alimento antes de o dar à criança. **Perigo de queimadura!**

Em caso de reparação:

- **Atenção – Microondas! A protecção exterior não deve ser removida.** Qualquer reparação ou manutenção efectuada por pessoas não autorizadas pelo fabricante é perigosa.
- **Atenção:** A lâmpada do microondas só pode ser substituída pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.
- Se o cabo de alimentação se danificar, deve ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.
- As reparações e manutenções, especialmente as peças sob tensão, só podem ser efectuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.

Instruções de instalação

Com ajuda do botão de abertura, abra a porta e retire todo o material de embalamento. Em seguida, limpe o interior e os acessórios com um pano húmido e seque. Não utilize produtos abrasivos, nem com odores intensos.

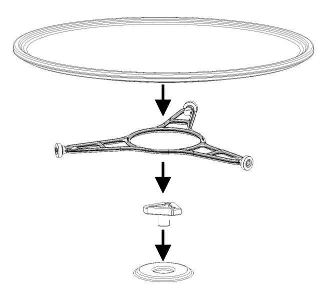
Certifique-se do bom estado das seguintes partes:

- Porta e dobradiças
- Frente do microondas
- Superfícies interiores e exteriores do aparelho

NÃO UTILIZE O APARELHO se verificar algum tipo de defeito nas partes anteriormente referidas. Se for o caso, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Coloque o aparelho sobre uma superfície plana e estável.

Encaixe o suporte do prato rotativo no centro da cavidade do microondas e sobreponha o prato rotativo, até este encaixar. Sempre que fizer uso do microondas é necessário que, tanto o prato rotativo como o respectivo suporte, estejam no interior e correctamente colocados. O prato rotativo tanto gira no sentido dos ponteiros do relógio, como no sentido contrário.



Atenção! A protecção exterior do microondas pode estar envolvida numa película de protecção. Antes da primeira colocação em funcionamento, retire esta película cuidadosamente, começando pela parte inferior.

Para garantir uma boa ventilação do aparelho, instale o microondas num móvel de cozinha com uma abertura na parte superior (ver as folhas em anexo).

Atenção: após o encastre do microondas é necessário garantir o acesso à ficha.

Durante a instalação, certifique-se de que o cabo de alimentação não entra em contacto com a traseira do aparelho, pois as elevadas temperaturas podem danificar o cabo.

Se instalar um microondas e um forno em coluna, não é possível colocar o microondas por baixo do forno, devido à formação de condensação.

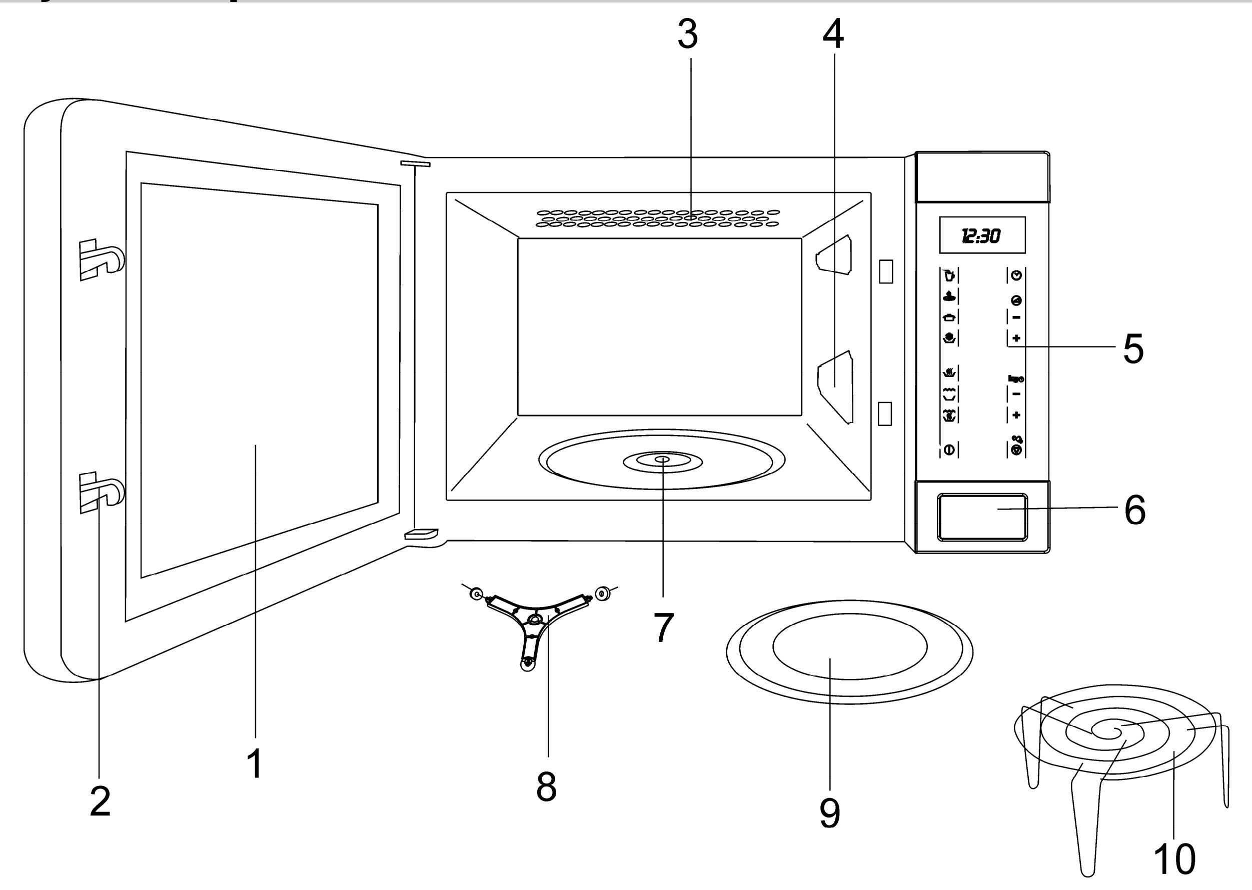
O aparelho não deve ser colocado próximo de elementos de calor, rádios e televisores.

O aparelho está equipado com um cabo de alimentação e ficha para corrente monofásica.

ATENÇÃO: O MICROONDAS SÓ PODE SER CONECTADO A TOMADAS COM LIGAÇÃO À TERRA.

Em caso de falha, o fabricante e os revendedores não assumem qualquer responsabilidade se se verificar inobservância das instruções de instalação.

Descrição do aparelho



1. Vidro da porta

2. Linguete

3. Grelhador de quartzo

4. Tampas de mica

5. Painel de comandos

6. Botão de abertura

7. Encaixe do suporte rotativo

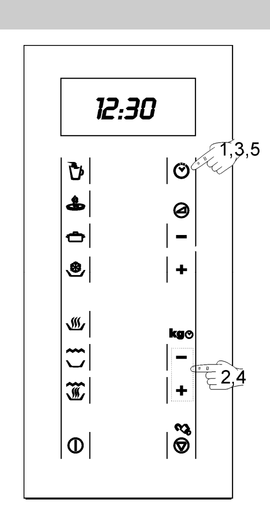
8. Suporte rotativo

9. Prato rotativo

10. Trempe

Acerto do relógio

1. Prima a tecla do **RELÓGIO** até os números estarem a piscar.
2. Com ajuda das teclas "**–**" e "**+**" acerte as horas.
3. Prima novamente a tecla do **RELÓGIO** para ajustar os minutos.
4. Com ajuda das teclas "**–**" e "**+**" acerte os minutos.
5. Para terminar, prima novamente a tecla do **RELÓGIO**.



NOTA IMPORTANTE: Para ocultar o relógio, pressione brevemente a tecla do relógio. Para voltar a mostrá-lo repita este procedimento.

As vantagens do forno microondas

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.
2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.
5. Fácil limpeza.

Modo de funcionamento do forno microondas

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetrão que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

Porque é que os alimentos aquecem

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

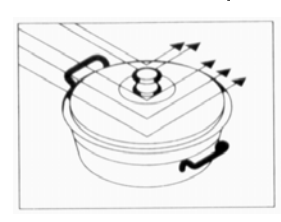
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

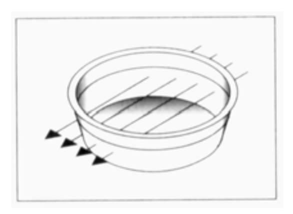
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

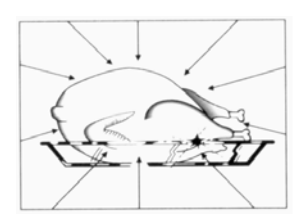
As microondas são reflectidas pelo metal...



... atravessam o vidro e a porcelana...



... e são absorvidos pelos alimentos.

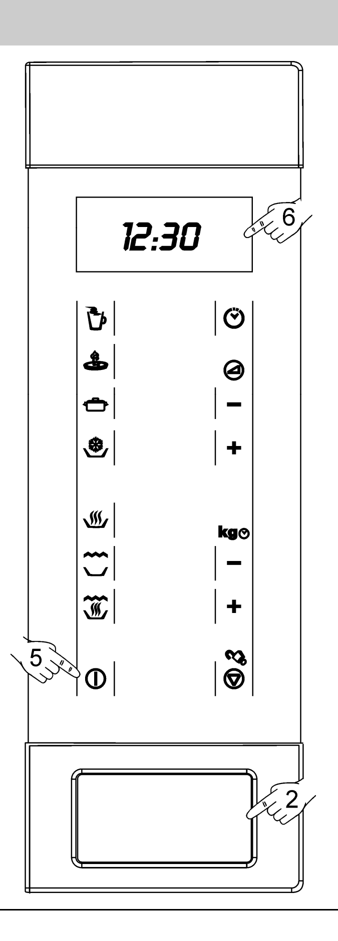


Instruções de utilização

Atenção! Nunca utilize o microondas em vazio, ou seja sem alimentos.

Para operar o microondas proceda do seguinte modo:

1. Ligue o aparelho a uma tomada adequada (ver: Especificações as indicações na última página).
2. Para abrir a porta, prima o **BOTÃO DE ABERTURA**. A iluminação interior do microondas acende.
3. Coloque o recipiente com o alimento sobre o prato ou sobre a trempe.
4. Seleccione a função e o tempo de cozinhado pretendido, de acordo com o descrito nos pontos seguintes.
5. Feche a porta e prima a tecla **START**.
6. O microondas começa a funcionar. No **mostrador** surge indicado o tempo de funcionamento restante.

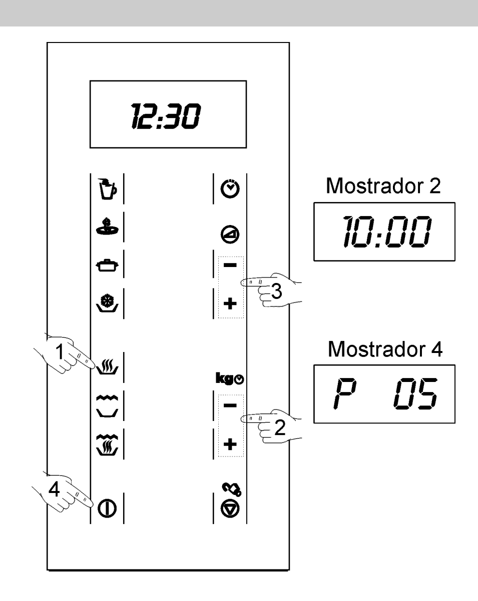


NOTA IMPORTANTE!

As teclas do painel são iluminadas para auxiliar a programação do microondas. Em qualquer altura da programação estarão iluminadas a **vermelho** apenas as teclas que podem ser actuadas. Quando se selecciona uma função, a respectiva tecla passará a estar iluminada a **verde**.

Função: Microondas

1. Prima a tecla **MICROONDAS**. A tecla de função ilumina-se a verde. Ela permanece iluminada durante o tempo de cozinhado.
2. Introduza o tempo de funcionamento (p. ex. 10 minutos) com ajuda das teclas “**-**“ e “**+**”.
3. Para alterar a potência do microondas prima as teclas “**–**“ e “**+**“. Se não premir as teclas, o aparelho funciona à potência máxima. No mostrador surge indicado o nível de potência seleccionado (P 01 - P 05). Ver o ponto “Características técnicas".
4. Prima a tecla **START**. O microondas a começa funcionar.

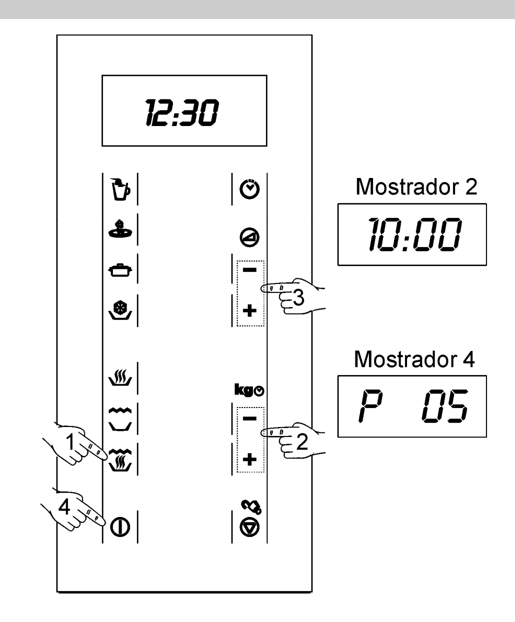


Função: Grelhador

1. Prima a tecla **GRELHADOR**. A tecla de função ilumina-se a verde.
2. Introduza o tempo de funcionamento (por exemplo 10 minutos) com ajuda das teclas "**-**" e "**+**".
3. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

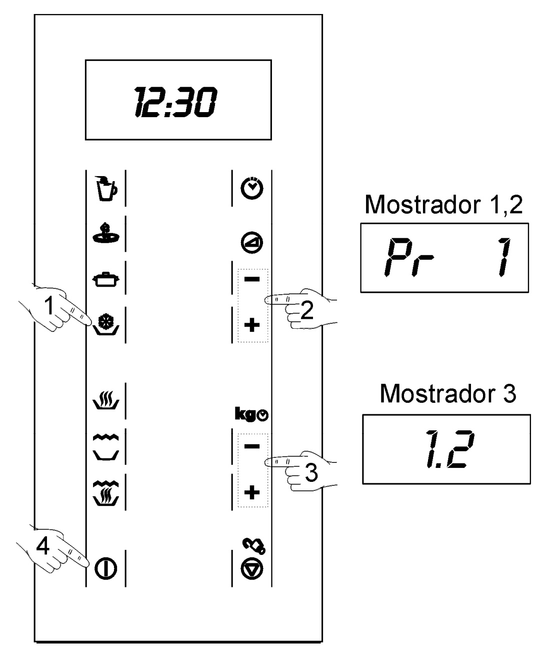
Função: Microondas + Grelhador

1. Prima a tecla **MICROONDAS + GRELHADOR**. A tecla de função ilumina-se a verde.
2. Introduza o tempo de funcionamento pretendido (por exemplo 10 minutos) com ajuda das teclas "**-**" e "**+**".
3. Para alterar a potência do microondas prima as teclas "**–**" e "**+**". Se não premir as teclas, o aparelho trabalha à potência máxima. No mostrador surge indicado o nível de potência seleccionado (P 01 - P 05). Ver o ponto "Características técnicas".
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.



Função: Descongelação por peso (automático)

1. Prima a tecla **DESCONGELAÇÃO**. A tecla de função ilumina-se a verde.
2. Com ajuda das teclas "**–**" e "**+**" indique o tipo de alimento (ver a lista abaixo indicada). Se não indicar nenhum, o aparelho funciona com o programa pré definido 1 (carne).
3. Indique o peso do alimento (por exemplo 1,2 kg) com ajuda das teclas "**-**" e "**+**".
4. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
5. Quando o forno parar e apitar mexa ou vire os alimentos. Para prosseguir, feche a porta do microondas e prima a tecla **START**, para continuar o processo de descongelação.



Função: Descongelação por peso (automático)

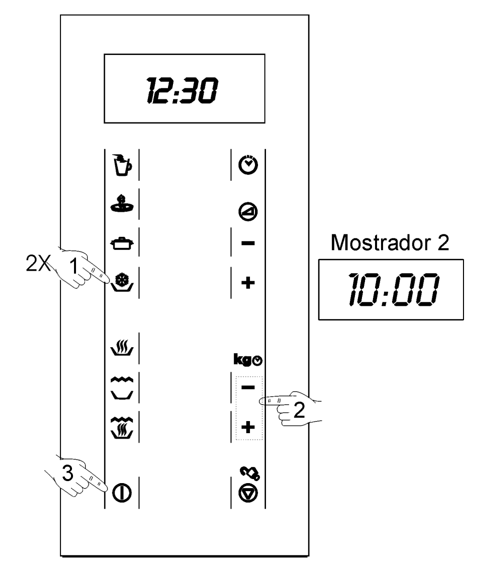
A seguinte tabela apresenta os programas da função descongelação por peso, com indicação dos intervalos de peso, tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme).

Programa	Alimento	Peso	Tempo	Tempo de repouso
Pr 1	Carne	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 2	Aves	0,1 – 1,5 kg	4 – 50 min	20 – 30 min
Pr 3	Peixe	0,1 – 1,5 kg	4 – 45 min	20 – 30 min
Pr 4	Fruta	0,2 – 0,5 kg	2 – 13 min	5 – 10 min
Pr 5	Pão	0,1 – 0,8 kg	2 – 19 min	5 – 10 min

Função: Descongelação por tempo (manual)

. Prima 2 vezes a tecla **DESCONGELAR**. A tecla de função ilumina-se a verde.

2. Indique o tempo de descongelação (por exemplo 10 min.) com ajuda das teclas “**-**“ e “**+**”.
3. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
4. Quando o forno parar e apitar, mexa ou vire os alimentos. Para prosseguir, feche a porta do microondas e prima a tecla **START**, para continuar o processo de descongelação.



Funções especiais

Função especial: LÍQUIDOS/BATATAS

1. Prima a tecla da **função especial 1**, até surgir a opção pretendida, de acordo com a tabela seguinte. No mostrador surge indicada a função especial (A1.1 – A1.6) seleccionada de acordo com a tabela.

Opção	Tecla	Premir	Mostrador	Preparação
1 chávena		1x	A 1.1	Deite o líquido num recipiente e coloque-o sobre a bandeja no microondas.
2 chávenas		2x	A 1.2	
3 chávenas		3x	A 1.3	
250g batatas		4x	A 1.4	Coloque as batatas num recipiente, adicione 1 a 2 colheres de sopa de água, tape e coloque-o sobre a bandeja no microondas.
500g batatas		5x	A 1.5	
1000g batatas		6x	A 1.6	

2. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

Função especial: GRATINAR

1. Prima a tecla da **função especial 2**, até surgir a opção pretendida, de acordo com a tabela seguinte. No mostrador surge indicada a função especial (A2.1 – A2.2) seleccionada de acordo com a tabela.

Opção	Tecla	Premir	Mostrador	Preparação
Gratinado de batatas		1x	A 2.1	Gratinado de 1000 g de batatas cruas. Deite o alimento num recipiente (diâmetro aprox. 25-26 cm) e coloque-o sobre a bandeja no microondas.
Gratinado de massa		2x	A 2.2	Gratinado de 250 g. de massa. Deite o alimento num recipiente (diâmetro aprox. 25-26 cm, altura aprox. 10 cm), tape e coloque-o sobre a bandeja no microondas.

2. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

Função especial: DESCONGELAR & AQUECER

1. Prima a tecla da **função especial 3**, até surgir a opção pretendida, de acordo com a tabela seguinte. No mostrador surge indicada a função especial (A3.1 – A3.2) seleccionada de acordo com a tabela.

Opção	Tecla	Premir	Mostrador	Preparação
Alimentos pré confeccionados (1 porção 350-400g)		1x	A 3.1	Retire a tampa da embalagem e coloque o conteúdo (p. ex. canelones, macarrão, gnocchi) num prato ou a embalagem directamente sobre a bandeja no microondas e tape.
Jardineira (aprox. 900-1000 g)		2x	A 3.2	Coloque a jardineira num recipiente, tape e coloque sobre o prato rotativo.

2. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.

Durante o funcionamento...

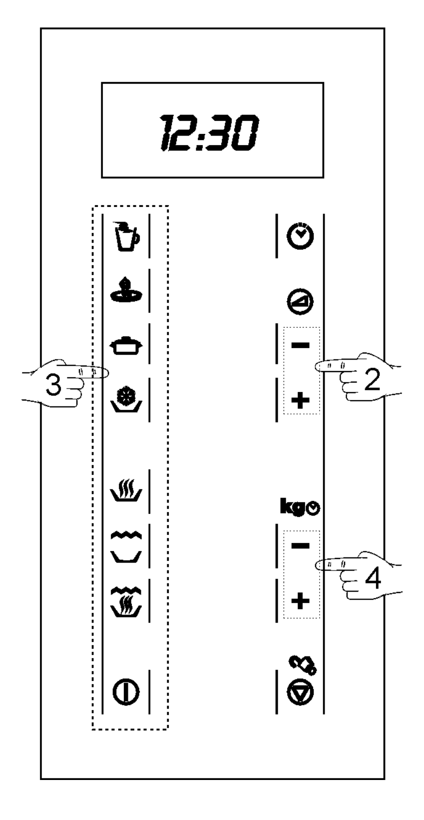
Durante o processo de cozinhado, pode abrir a porta em qualquer momento, assim:

- A PRODUÇÃO DE MICROONDAS É IMEDIATAMENTE INTERROMPIDA.
- O grelhador é desactivado permanecendo a uma temperatura elevada.
- O temporizador pára e o mostrador passa a indicar o tempo de funcionamento restante.

Se pretender pode:

1. Virar ou mexer os alimentos, para obter um cozinhado uniforme.
2. Alterar a potência do microondas, com ajuda das teclas "**-**" ou "**+**".
3. Definir uma outra função, com ajuda das teclas de função.
4. Ajustar o tempo de funcionamento restante, premindo as teclas "**-**" ou "**+**".

Feche novamente a porta e prima a tecla **START**. Deste modo, o aparelho fica de novo em funcionamento.



Interrupção da função

Para interromper o decurso do programa, prima a tecla **STOP** ou abra a porta do aparelho.

Se pretender cancelar o processo de cozinhado, feche novamente a porta e prima a tecla **STOP**. Em seguida, é emitido um sinal acústico e no **mostrador** aparecem indicadas as horas.

Fim do programa

Após ter finalizado o programa é emitido por 3 vezes um sinal acústico e no mostrador aparece indicado **"End"**. Os sinais acústicos são repetidos a cada 30 segundos, até que a porta seja aberta ou a tecla **"STOP"** seja premida.

Poupança de energia

Este microondas está equipado com um sistema de poupança de energia especial, que se activa automaticamente após 10 minutos de inactividade.

No modo de poupança de energia todas as teclas estão apagadas e o **mostrador** apresenta apenas o relógio.

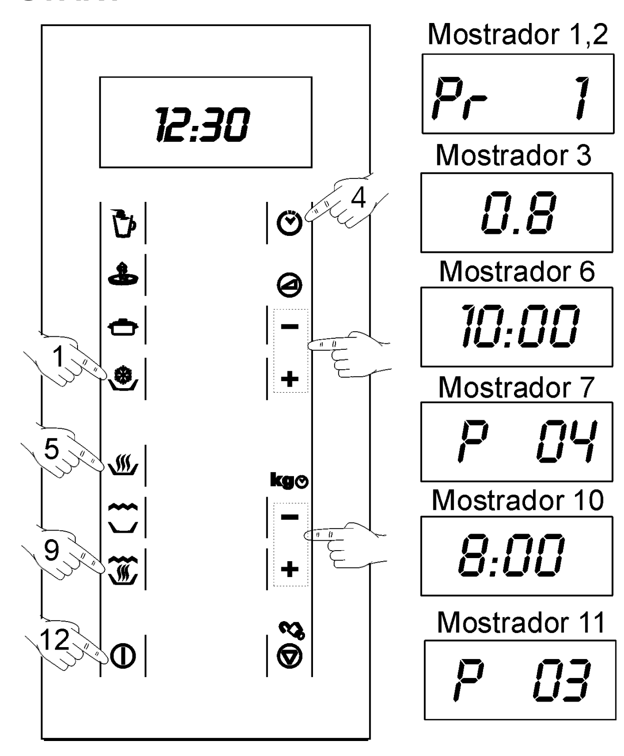
O modo de poupança de energia será imediatamente desactivado quando se pressionar uma tecla de função.

Programação do microondas

As funções normais (microondas, grelhador, microondas + grelhador, descongelação por peso e descongelação por tempo) podem ser programadas uma após a outra, até um máximo de 3 funções.

Por exemplo, para descongelar 800 g. de carne; cozinhar durante 10 minutos na função microondas à potência 4 e depois durante 8 minutos na função microondas + grelhador à potência 3, proceda do seguinte modo:

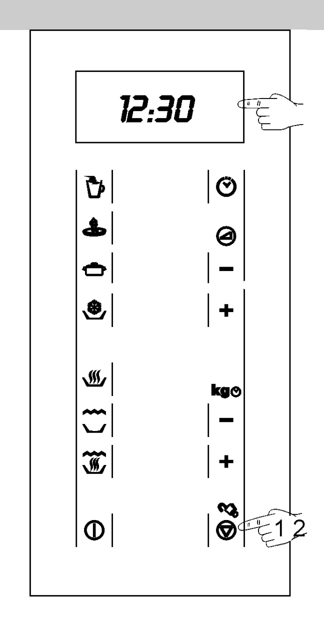
1. Prima a tecla **DESCONGELAR**. A tecla de função ilumina-se a verde.
2. O tipo de alimento Carne (Tipo 1) já está activo.
3. Com ajuda das teclas "**-**" e "**+**"**,** indique o peso do alimento (0,8 kg).
4. Prima a tecla **RELÓGIO/PROGRAMA** e defina a próxima função.
5. Prima a tecla **MICROONDAS**. A tecla de função ilumina-se a verde.
6. Com ajuda das teclas "**-**" e "**+**"**,** indique o tempo de cozinhado pretendido (10 min).
7. Prima a tecla "**-**", para definir o microondas para a potência 4.
8. Pressione a tecla **RELÓGIO/PROGRAMA** e defina o programa seguinte.
9. Prima a tecla **MICROONDAS + GRELHADOR**. A tecla da função ilumina-se a verde.
10. Com ajuda das teclas "**-**" e "**+**", indique o tempo de cozinhado pretendido (8 min).
11. Prima 2 vezes a tecla "**-**", para definir a potência 3.
12. Prima a tecla **START**. O microondas começa a funcionar.
13. O aparelho emite um sinal acústico quando passa de uma função (descongelação) para outra função (microondas ou grelhador).
14. Quando o microondas emitir um sinal acústico, abra a porta e vire os alimentos. Feche novamente a porta e prima a tecla **START**.



Bloqueio de segurança

1 O funcionamento do aparelho pode ser bloqueado (por exemplo para impedir a utilização por parte de crianças), para isso prima a tecla **STOP** durante 3 segundos. Em seguida é emitido um sinal acústico e o aparelho fica bloqueado. As horas continuam a ser indicadas. A tecla **STOP** ilumina-se.

2. Para desbloquear o microondas, prima novamente durante 3 segundos a tecla **STOP**. Em seguida é emitido um sinal acústico e no **mostrador** surge novamente a indicação das horas.



Descongelação

A seguinte tabela apresenta, de um modo geral, os diferentes tempos de descongelação e de repouso (de modo a garantir que o alimento alcance uma temperatura uniforme) em função do tipo e do peso dos alimentos e também as respectivas recomendações.

Alimento	Peso	Tempo de descongelação	Tempo de repouso	Observação
Pedaços de carne, vitela, vaca, porco	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	14-15 min	10-15 min	Virar 2 x
	700 g	20-21 min	20-25 min	Virar 2 x
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Virar 3 x
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Virar 3 x
Carne estufada	500 g	12-14 min	10-15 min	Virar 2 x
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Virar 3 x
Carne picada	100 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	8-10 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 2 x
Salsicha	125 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	250 g	8-9 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	15-16 min	10-15 min	Virar 1 x
Aves, partes de aves	200 g	7-8 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	17-18 min	10-15 min	Virar 2 x
Frango	1000 g	34-35 min	15-20 min	Virar 2 x
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Virar 2 x
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Virar 2 x
Peixe	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Truta	200 g	6-7 min	5-10 min	Virar 1 x
Camarão	100 g	3-4 min	5-10 min	Virar 1 x
	500 g	12-15 min	10-15 min	Virar 2 x
Fruta	200 g	4-5 min	5-8 min	Virar 1 x
	300 g	8-9 min	10-15 min	Virar 2 x
	500 g	12-14 min	15-20 min	Virar 3 x
Pão	100 g	2-3 min	2-3 min	Virar 1 x
	200 g	4-5 min	5-6 min	Virar 1 x
	500 g	10-12 min	8-10 min	Virar 2 x
	800 g	15-18 min	15-20 min	Virar 2 x
Manteiga	250 g	8-10 min	10-15 min	Virar 1 x, tapado
Requeijão	250 g	6-8 min	5-10 min	Virar 1 x, tapado
Natas	250 g	7-8 min	10-15 min	Retirar a tampa

Descongelação

Indicações gerais para a descongelação

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para microondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do microondas. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. No caso das natas ultra-congeladas, se houver pequenos pedaços de gelo, é necessário batê-las antes de consumir.
8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
10. Vire os alimentos, assim que o microondas emitir um sinal acústico e no mostrador estiver a piscar a seguinte indicação: turn.
11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados a fornos microondas.
12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
13. Tenha atenção que na função de descongelação automática é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado, o qual normalmente deve ser entre 15 a 20 minutos.

Cozinhar com microondas

Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para microondas (ver: Que tipo de loiça pode ser utilizada?).

Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação.

Quando aquecer líquidos, utilize recipientes com uma grande abertura, para que o vapor possa evaporar facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

Cozinhar com microondas...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção as seguintes regras:
   - Dobro da quantidade – dobro do tempo
   - Metade da quantidade – metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre o prato rotativo facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do aparelho pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O microondas só continua a funcionar se fechar a porta.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias características. A tampa tem de deixar passar as microondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

Cozinhar com microondas

Indicações importantes!

- Os ovos com casca e os ovos inteiros não devem ser aquecidos em fornos microondas porque podem explodir.
- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem.
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O aparelho funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no aparelho e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no microondas.
- Não aqueça líquidos em recipientes herméticos. **Perigo de explosão!**
- **Bebidas alcoólicas** não podem ser aquecidas a altas temperaturas. Ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não aqueça qualquer tipo de material ou líquido explosivo no microondas.
- Retire os **pratos pré confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre o prato rotativo.
- Aqueça os biberões ou boiões de **papa para bebé** sempre sem tampa ou tetina. Depois de aquecer, mexa ou agite bem o conteúdo para que o calor se distribua uniformemente. A temperatura dos recipientes é bastante menor do que a dos alimentos aquecidos. Verifique a temperatura dos alimentos, antes de os servir, para evitar queimaduras.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma temperatura mínima de **70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do aparelho não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

Cozinhar com microondas

Tabelas e sugestões – Cozinhar legumes

Alimento	Quantidade (g)	Adição de líquidos	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Indicações
Couve-flor Brócolos Cogumelos	500 300 250	1/8 l 1/8 l -	800 800 800	5 5 5	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Barrar a parte de cima com manteiga. Cortar às rodelas.
Ervilhas & cenouras, cenouras congeladas	300 250	½ chávena 2-3 colher sopa	800 800	5 5	7-9 8-10	2-3 2-3	Cortar aos cubos ou às rodelas.
Batatas	250	2-3 colher sopa	800	5	5-7	2-3	Descascar, cortar em partes iguais.
Páprica Alho-porro	250 250	- ½ chávena	800 800	5 5	5-7 5-7	2-3 2-3	Cortar aos pedaços ou às rodelas.
Couve-de-bruxelas, congelada	300	½ chávena	800	5	6-8	2-3	
Chucrute	250	½ chávena	800	5	8-10	2-3	

Tabelas e sugestões – Cozinhar peixe

Alimento	Quantidade (g)	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)	Tempo em repouso (min.)	Indicações
Filetes de peixe	500	640	4	10-12	3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo.
Peixe inteiro	800	800 440	5 3	3-5 10-12	2-3	Cozinhar tapado. Virar após ter decorrido metade do tempo. Eventualmente cobrir as extremidades no peixe.

Cozinhar com Grelhador

Para obter bons resultados com o grelhador, utilize a trempe fornecida em conjunto com o aparelho.

Posicione a trempe de modo a não entrar em contacto com as superfícies metálicas da cavidade, pois existe o perigo de arco eléctrico, o que pode danificar o aparelho.

INDICAÇÕES IMPORTANTES:

1. Quando o microondas é utilizado pela primeira vez verifica-se a formação de algum fumo e cheiro, que resultam da utilização de óleos durante o processo de fabrico.
2. Após a primeira utilização do grelhador é normal que a zona com orifícios, que protege as resistências do grelhador, comece a ficar ligeiramente deformada e dourada, devido às temperaturas elevadas.
3. O vidro da porta atinge temperaturas muito altas durante a utilização do grelhador. Para que o aparelho fique fora do alcance das crianças, coloque-o a uma altura mínima de 80 cm.
4. Durante o funcionamento do grelhador as paredes da cavidade e a trempe atingem temperaturas muito elevadas. Aconselha-se a utilização de luvas de cozinha.
5. Durante uma utilização mais prolongada do grelhador é normal que as resistências se desliguem temporariamente, devido ao termóstato de segurança.
6. Importante: quando os alimentos são grelhados ou cozinhados em recipientes é necessário verificar se o recipiente é ou não adequado. Ver: tabela relativa à loiça!
7. Ao utilizar o grelhador é possível que os salpicos de gordura cheguem à resistência e fiquem queimados. Esta é uma situação normal e não representa qualquer tipo de falha de funcionamento.
8. Após cada cozinhado, limpe o interior e os acessórios, para que a sujidade não fique incrustada.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Grelhador sem microondas

Alimento	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Indicações
Peixe			
Dourada Sardinha/ruivo	800 6-8 unid.	18-24 15-20	Barre ligeiramente com manteiga e unte. Após ter decorrido metade do tempo vire e barre com condimentos.
Carne			
Salsicha	6-8 unid.	22-26	Pique após ter decorrido metade do tempo de cozinhado e vire.
Hambúrguer congelado	3 unid.	18-20	
Entrecosto (aprox. 3 cm de espessura)	400	25-30	Após ter decorrido metade do tempo unte e vire.
Restantes			
Tostas	4 unid.	1½-3	Vigie o gratinado.
Gratinar sandes	2 unid.	5-10	Vigie o gratinado.

Aqueça previamente o grelhador durante 2 minutos. Se não houver qualquer indicação em contrário, utilize a trempe. Os tempos indicados são meramente indicativos e podem variar em função da composição e da quantidade do alimento, bem como do estado pretendido. O peixe e a carne adquirem um óptimo sabor se, antes de grelhar, pincelar com óleo vegetal, especiarias e ervas e deixar finalmente a marinar durante algumas horas. Adicione o sal somente depois de grelhar.

As salsichas não rebentam se as picar anteriormente com um garfo.

Após ter decorrido metade do tempo, vigie o cozinhado e se necessário vire ou pincele com óleo.

O grelhador é especialmente adequado para confeccionar pedaços de carne e peixe finos. Os pedaços de carne finos só têm de ser virados uma vez, os maiores várias vezes. No caso do peixe é aconselhado unir as duas extremidades do mesmo, boca com o rabo, e colocá-lo sobre a trempe.

Cozinhar com Grelhador

Tabelas e sugestões – Microondas e grelhador

A função microondas com grelhador é ideal para cozinhar rapidamente e, ao mesmo tempo, dourar a carne. Para além disso, pode também gratinar os alimentos.

O microondas e o grelhador funcionam alternadamente. As microondas cozinham e o grelhador tosta.

Prato	Quantidade (g)	Loiça	Potência (Watt)	Nível de Potência	Tempo (min.)
Massa gratinada	500g	Forma baixa	240	2	12-17
Batatas gratinadas	800g	Forma baixa	800	5	20-22
Lasanha	aprox. 800 g	Forma baixa	800	5	15-20
Requeijão gratinado	aprox. 500 g	Forma baixa	640	4	18-20
2 pernas de frango, fresco (sobre a trempe)	cada 200 g	Forma baixa	440	3	8-10
Rolo de carne	aprox. 500 g	Recipiente alto e largo	640	4	17-19
Gratinar sopa de cebola	2 chávenas de 200 g	Malgas de sopa	440	3	2-4

Antes de utilizar loiça e recipientes no microondas, verifique se estes são adequados. Utilize somente loiça adequada para microondas.

A loiça a ser utilizada na função combinado tem de ser adequada para microondas e para grelhador. Ver: tabela relativa à loiça!

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento.

Se o tempo não foi suficiente para dourar bem o alimento, ponha-o durante mais 5 ou 10 min. na função grelhador.

Os gratinados e as aves requerem um tempo extra de cozinhado, entre 3 a 5 min., para que a temperatura se distribua uniformemente.

Se não houver indicações em contrário, utilize o prato rotativo para cozinhar.

Os valores indicados nas tabelas são válidos tendo em atenção que a cavidade está fria. (não é necessário aquecer previamente).

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Função microondas

Na função microondas tenha em atenção que as microondas são reflectidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as microondas.

Por isso **as panelas e a loiça para cozinhar de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no microondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno microondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Teste à loiça

Coloque a loiça no interior durante 20 seg. à potência máxima. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega!**

Função grelhador

No caso da função grelhador a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 250°C.

A loiça de plástico não é adequada.

Função microondas + grelhador

Na função microondas + grelhador a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para microondas como para grelhador.

Recipientes e películas de alumínio

Os pratos pré-confeccionados em recipientes de alumínio ou com folha de alumínio podem ser colocados no microondas se forem respeitados os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de alumínio não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (distância min. 3cm). A tampa de alumínio tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de alumínio directamente sobre o prato rotativo. Se utilizar a trempe, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a trempe!
- O tempo de cozinhado é mais logo porque as microondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para microondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para reflectir as microondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

Tampas

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.

A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.

A seguinte tabela dá-lhe uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

Tabela – Loiça

Tipo de loiça \ Modo de funcionamento	Microondas		Grelhador	Microondas + Grelhador
	Descongelar / aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça	sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada vidro e porcelana resistente ao fogo	sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) sem vidrados vidrados sem decorações metálicas	sim	sim	não	não
Loiça de barro 2)				
vidrado	sim	sim	não	não
não vidrado	não	não	não	não
Loiça de plástico 2)				
resistente ao calor até 100°C	sim	não	não	não
resistente ao calor até 250°C	sim	sim	não	não
Películas de plástico 3)				
Película para conservação de alimentos	não	não	não	não
Celofane	sim	sim	não	não
Papel, cartão, pergaminho 4)	sim	não	não	não
Metal				
Folha de alumínio	sim	não	sim	não
Embalagens de alumínio 5)	não	sim	sim	sim
Acessórios (trempe)	não	não	sim	sim

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize clips de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Limpeza e Manutenção do microondas

ANTES DE LIMPAR O MICROONDAS, CERTIFIQUE-SE DE QUE A FICHA NÃO SE ENCONTRA CONECTADA À TOMADA.

Depois de utilizar o aparelho, deixo-o arrefecer. Não limpe o aparelho com produtos de limpeza abrasivos, esfregões que risquem ou objectos pontiagudos.

Superfície exterior:

1. Limpe a superfície exterior com detergente neutro, água morna e um pano húmido.
2. Evite a entrada de água no interior da carcaça.

Interior:

1. Após cada utilização, limpe as paredes interiores com um pano húmido.
2. Evite a entrada de água nos orifícios de ventilação do microondas.
3. Se decorreu algum tempo após a última limpeza e a cavidade do forno microondas estiver suja, coloque um copo com água sobre a bandeja e ligue o forno microondas durante 4 minutos à potência máxima. O vapor libertado amolecerá a sujidade que será facilmente limpa com um pano macio.

   Importante! O aparelho não deve ser limpo com ajuda de máquinas de limpeza a vapor. O vapor pode chegar às partes que se encontrem sob tensão e provocar um curto-circuito.

   As superfícies de aço inoxidável mais sujas podem ser limpas com ajuda de um produto de limpeza não abrasivo.

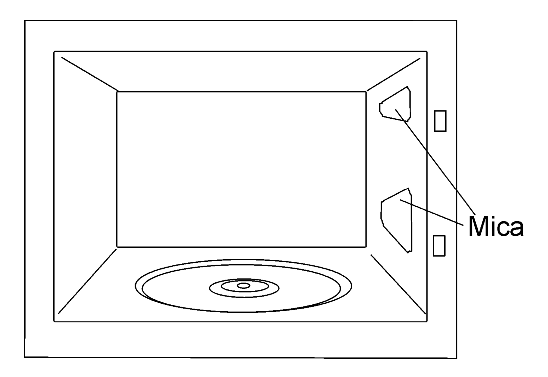
   Em seguida, limpe cuidadosamente com água quente e seque bem.
4. Limpe os acessórios após cada utilização. No caso de estar bastante sujo, ponha primeiro de molho e, em seguida, utilize uma escova e uma esponja. Os acessórios podem ser limpos na máquina de lavar-loiça. Certifique-se de que o prato rotativo e o respectivo suporte estão sempre limpos.

Porta, dobradiças da porta e frente do aparelho:

1. **Estas partes têm de estar sempre limpas, principalmente as superfícies de contacto entre a porta e a parte da frente do aparelho, de modo a que não haja fugas.**
2. Para limpar, utilize um detergente neutro e água morna. Seque com um pano macio.

Tampas de mica

Mantenha as tampas de mica sempre limpas. Os restos de alimentos nas tampas podem, através da combustão, deformá-las ou provocar faíscas. Por isso, limpe-as regularmente, contudo não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem objectos pontiagudos. Não retire as tampas de modo a evitar qualquer risco.



O que fazer em caso de falha de funcionamento?

O aparelho não funciona adequadamente:

- A ficha de rede está correctamente ligada à tomada?
- A porta está completamente fechada? A porta tem de fechar de forma audível.
- Existem corpos estranhos entre a porta e o aro?

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente:

- Utilizou inadvertidamente loiça de metal?
- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?
- Colocou no interior do microondas uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente?

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado:

- Seleccionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados?

Durante o funcionamento do aparelho ouvem-se ruídos:

- Existe arco eléctrico no interior do microondas?
- A loiça entra em contacto com as paredes da cavidade?
- Existem espetos ou colheres soltos no interior do microondas?

A iluminação interior não acende:

- Se todas as funções operam correctamente é provável que a lâmpada esteja fundida. Pode continuar a utilizar o aparelho.
- A substituição da lâmpada só pode ser realizada pelo Serviço de Assistência Técnica porque são necessárias ferramentas especiais.

O cabo de alimentação está danificado:

- O cabo de alimentação só pode ser substituído pelo fabricante, agentes autorizados ou técnicos qualificados para esta tarefa, de forma a evitar situações perigosas e porque são necessárias ferramentas especiais.

No caso de verificar qualquer outro tipo de falha, entre em contacto com o Serviço de Apoio ao Cliente.

ATENÇÃO! Qualquer tipo de reparação só pode ser executada por técnicos especializados.

Características técnicas

Descrição das Funções

Símbolo	Descrição	Potência	Alimentos
	Microondas	P 01 ----------130W	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente
		P 02 ----------240W	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz Descongelação rápida
		P 03 ----------440W	Derreter manteiga Aquecer alimento para bebé
		P 04 ----------640W	Cozinhar legumes e alimentos Cozinhar e aquecer cuidadosamente, Aquecer e cozinhar pequenas quantidades Aquecer alimentos delicados
		P 05 ----------800W	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré-confeccionados,
	Microondas + Grelhador	P 01 ----------130W	Gratinar tostas
		P 02 ----------240W	Grelhar aves e carne
		P 03 ----------440W	Cozinhar empadões e gratinados
		P 04 ----------640W	Preparação de rolo de carne
		P 05 ----------800W	Gratinado de batatas
	Grelhador	1000W	Grelhar alimentos

Especificações

- Tenção AC.. 230 V / 50 Hz
- Fusível.. 12 A / 250 V
- Potência requerida .... 1200 W
- Potência do grelhador. .... 1000 W
- Potência de saída microondas. .... 800 W
- Frequência de microondas… .... 2450 MHz
- Dimensões exteriores (L×A×P)... 595 × 390 × 320 mm
- Dimensões da cavidade (L×A×P). .... 305 × 210 × 280 mm
- Capacidade do forno. .... 18 ltr
- Peso .... 18,6 kg

Teka Subsidiaries

Country Subsidiary	Address	City	Phone
Austria Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
Belgium Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
Bulgaria Teka Bulgaria EOOD	Blvd. “Tsarigradsko Shosse” 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
Chile Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237. Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+ 56 24 386 000
China Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	6/F. Datong Business Center, No. 369 Fuxing Middle Rd.	200025 Shanghai	+86 2 153 076 901
Czech Republic Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
Denmark Juvél A/S	Københavnsvej 222	DK-4600 Køge	+45 36 340 288
Ecuador Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
Germany Teka Küchentechnik GmbH	Sechsheldener Str. 122	35708 Haiger	+49 27 713 950
Great Britain Teka Products Ltd.	177 Milton Park	OX14 4SE Milton, Abingdon	+44 1 235 861 916
Greece Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
Hungary Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
Indonesia PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
Malaysia Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
Mexico Teka Mexicana S.A. de C.V.	Ferrocarril 200, Esquina Norte 29, Col. Moctezuma	15500 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
Morocco Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Depôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
Netherlands Teka B.V.	Wijkermeerstraat, 34	2131 HA Hoofddorp	+ 31 235 656 480
Norway Intra, A.S	Storsand	7563 Malvik	+47 73 980 100
Poland Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszków	+48 227 383 270
Portugal Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
Romania S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
Russia Teka Rus LLC	Barklaya str. 6, bld. 3, Barklay plaza center, office 402	121087 Moscow â˘™ Russia	+7 4 956 450 064
Singapore Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
Spain Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
Sweden Intra Mölntorp AB	Säbyvägen, 8	734 93 Kolbäck	+46 22 040 300
Thailand Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
Turkey Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
Ukraine Teka Ukranie LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
United Arab Emirates Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
United Arab Emirates Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
Venezuela Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
Vietnam TEKA Vietnam Co., Ltd.	803 Dai Minh Convention Tower, 8th Floor	77 Hoang Van Thai, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646



www.teka.com

05/2012

“for further information and updated contact adresses,
please refer to the corporate website”